叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 剩菜剩饭及其利用方法(left-over Foods And How To Use Them) 000001

2. 剩菜剩饭及其利用方法(left-over Foods And How To Use Them) 000002

3. 剩菜剩饭及其利用方法(left-over Foods And How To Use Them) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

剩菜剩饭及其利用方法(Left-over foods and how to use them)

[left] - ['oʊvər] [fuːdz]
Left - Over Foods
左边 - 超过 食物

剩菜剩饭

[ænd; ənd] [haʊ] [tuː; tə] [juːz] [ðem; ðəm]
and How to Use Them
和 如何 到 使用 他们

以及如何使用它们

[wɪð; wɪθ] [sə'dʒestʃənz] [rɪ'gɑːrdɪŋ]
With suggestions regarding
和 建议 关于

就此提出建议

[ðə; ði] [ˌprezər'veɪʃ(ə)n] [ʌv; əv]
the preservation of
这 保存 的

保存

[fuːdz] [ɪn] [ðə; ði]
foods in the
食物 在 这

食物

[hoʊm]
home
家

家

['rɪt(ə)n] [baɪ] [ɪ'lɪzəbəθ] [oʊ] . ['hɪlər]
Written by ELIZABETH O . HILLER
书面 经过 伊丽莎白 哦 . 希勒

作者：伊丽莎白·O·希勒

[fɔːr; fər] [ðə; ði] [mə'kreɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ˌsiː 'oʊ] .
for the McCray Refrigerator Co .
为了 这 麦克雷 冰箱 合作 .

为 McCray 冰箱公司

['kɛndəlˌvɪl] , [ˌɪndi'ænə]
KENDALLVILLE , INDIANA
肯德尔维尔 , 印第安纳州

印第安纳州肯德尔维尔

['kɑːpiraɪt] , -
COPYRIGHT , 1910
版权 , -

版权所有，1910年

[mə'kreɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ˌsiː 'oʊ] .
McCRAY REFRIGERATOR CO .
麦克雷 冰箱 一氧化碳 .

麦克雷冰箱公司

['kɛndəlˌvɪl] , [ɪnd] .
KENDALLVILLE , IND .
肯德尔维尔 , IND .

印第安纳州肯德尔维尔

[left] - ['oʊvər] [fuːdz]
Left - over foods
左边 - 超过 食物

剩菜

[ænd; ənd]
and
和

和

[haʊ] [tuː; tə][juːz][ðem; ðəm]
how to use them
如何 到 使用 他们

如何使用它们

[aɪ]['kænɑːt] [seɪ] [ðæt] [aɪ] [ˌɔːltə'geðər] [ə'griː] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['steɪtmənt] ,
I cannot say that I altogether agree with the statement ,
我 不能 说 那 我 共 同意 和 这 陈述 ,

我不能说我完全同意这种说法。

“ [skræps][ɑːr; ər]['æksədənts][tuː; tə][biː; bi]['teɪkən] [ker] [ʌv; əv] , [noʊ] [daʊt] ,
“ Scraps are accidents to be taken care of , no doubt ,
“ 碎屑 是 事故 到 是 已采取 关心 的 , 不 怀疑 ,

“毫无疑问，废料是需要处理的意外事故，

[bʌt; bət][ðə; ði] ['veri] [læst]['ɑːbdʒekts][ɑːn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [bɪ'stoʊ] ['iːðər] [ɪk'spens] [ɔːr]['leɪbər] .
but the very last objects on which to bestow either expense or labor .
但 这 非常 最后的 对象 在 哪个 到 赐给 任何一个 费用 或者 劳动 .

但却是最后才会投入金钱或精力的对象。

” [ðə; ði] “ [skræps] ” [ɔːr] “ [left] - ['oʊvər] ” ['bɪts][ʌv; əv] [fuːd] [ðæt] [ə'kjuːmjəleɪt] [ɪn][ðə; ði] ['ævərɪdʒ]
” The “ scraps ” or “ left - over ” bits of food that accumulate in the average
” 这 “ 碎屑 ” 或者 “ 左边 - 超过 ” 比特 的 食物 那 积累 在 这 平均的
['haʊshoʊld] ,
household ,
家庭 ,

“普通家庭中积累的‘残羹剩饭’或‘剩余食物’，

[ɑːr; ər] ['wɜːrði] [ʌv; əv][kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd][wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l]['leɪbər][ænd; ənd] [ɪk'spens] [ɑːr; ər]
are worthy of consideration and with little labor and expense are
是 值得 的 考虑 和 和 小的 劳动 和 费用 是
[kən'vɜːrtəb(ə)l]['ɪntuː][ðə; ði][moʊst]['pælətəb(ə)l]['vaɪəndz] .
convertible into the most palatable viands .
敞篷车 进入 这 最多 可口的 菜肴 .

值得考虑，只需少量劳动和费用即可将其转化为最美味的菜肴。

[ðer; ðər][ɪz]['ɔːlweɪz][sʌm; səm]['leɪbər] [ə'tendənt] [ɑːn]['eni][ænd; ənd][ɔːl] ['haʊshoʊld] ['duːtiz] ,
There is always some labor attendant on any and all household duties ,
那里 是 总是 一些 劳动 服务员 在 任何 和 全部 家庭 职责 ,

任何家务劳动都离不开体力劳动。

[fɔːr; fər][wiː; wi][hæv; həv][ɔːl] ['lɜːrnɪd] [ðæt] [ðə; ði] [ɜːrl] [ʌv; əv] ['tʃestərfiːld] ['ʌtəd] [ə; eɪ] [greɪt] [truːθ]
for we have all learned that the Earl of Chesterfield uttered a great truth
为了 我们 有 全部 学习 那 这 伯爵 的 切斯特菲尔德 说出 一个 伟大的 真相
[wen] [hiː; hi] [sed] ([ə'weɪ] [bæk] [ɪn][ðə; ði] 17th ['sentʃəri]) ,
when he said (away back in the 17th century) ,
什么时候 他 说 (离开 后退 在 这 17th 世纪) ,

因为我们都了解到，切斯特菲尔德伯爵在17世纪说过一句至理名言：

“ [wət'evər] [ɪz] [wɜːrθ] ['duːɪŋ] [æt; ət][ɔːl] , [ɪz] [wɜːrθ] ['duːɪŋ] [wel] .

“	**Whatever**	**is**	**worth**	**doing**	**at**	**all**	**,**	**is**	**worth**	**doing**	**well**	**.**
“	任何	是	值得	正在做	在	全部	,	是	值得	正在做	出色地	.

凡是值得做的事，都值得做好。

” [aɪ][hæv; həv] [dɪ'skʌvərd] [ðæt] [ðɪs] [oʊld]['mæksɪm] [ə'plaɪz] [tuː; tə] ['haʊshoʊld] ['mænɪdʒmənt] [æz; əz]

”	**I**	**have**	**discovered**	**that**	**this**	**old**	**maxim**	**applies**	**to**	**household**	**management**	**as**
”	我	有	发现	那	这	老的	格言	适用	到	家庭	管理	作为

[wel] [æz; əz][ɔːl] ['ʌðər] [voʊ'keɪʃənz] .

well	**as**	**all**	**other**	**vocations**	**.**
出色地	作为	全部	其他	职业	.

“我发现这句古老的格言不仅适用于其他所有职业，也适用于家庭管理。”

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['kerləs] ['tɔːsɪŋ] [tə'geðər] [ʌv; əv] “ [left] - ['oʊvər] ” [fuːd] [ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði]

It	**is**	**the**	**careless**	**tossing**	**together**	**of**	**“**	**left**	**-**	**over**	**”**	**food**	**and**	**giving**	**the**
它	是	这	粗心	抛掷	一起	的	“	左边	-	超过	”	食物	和	给予	这

[kri'eɪʃ(ə)n] [wen] ['fɪnɪʃt] ,

creation	**when**	**finished**	**,**
创建	什么时候	完成的	,

这是把“剩菜剩饭”随意地混在一起，做好后就端上桌。

[ə; eɪ] [neɪm] [kwaɪt][æz; əz] [ˌʌnə'træktɪv] [æz; əz][ɪt'self] , [ðæt] [hæz; həz] [kɔːzd] [ðɪs] [greɪt] [æn'tɪpəθi] [soʊ]

a	**name**	**quite**	**as**	**unattractive**	**as**	**itself**	**,**	**that**	**has**	**caused**	**this**	**great**	**antipathy**	**so**
一个	姓名	相当	作为	不吸引人	作为	本身	,	那	有	导致	这	伟大的	反感	所以

['prevələnt] [ə'mʌŋ] ['piːp(ə)l] ,

prevalent	**among**	**people**	**,**
流行	之中	人们	,

一个和它本身一样令人反感的名字，正是这个名字引起了人们如此强烈的反感。

[fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] [ɔːr] [pɑː'teɪkɪŋ] [ʌv; əv] “ [meɪd] - [ʌp] ” ['dɪʃɪz] .

for	**serving**	**or**	**partaking**	**of**	**“**	**made**	**-**	**up**	**”**	**dishes**	**.**
为了	服务	或者	参与	的	“	制成	-	向上	”	菜肴	.

用于盛放或享用“自制”菜肴。

[hæʃ] , [ɪt'self] , [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [mʌtʃ] [ə'bjuːzd][tɜːrm][æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði]['mɪkstʃər] [ðʌs] [neɪmd] .

Hash	**,**	**itself**	**,**	**is**	**a**	**very**	**much**	**abused**	**term**	**as**	**well**	**as**	**the**	**mixture**	**thus**	**named**	**.**
哈希	,	本身	,	是	一个	非常	很多	受虐	学期	作为	出色地	作为	这	混合物	因此	命名	.

“哈希”一词本身以及由此命名的混合物都是被滥用的词汇。

[ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [ʌv; əv]['helpf(ə)l] [sə'dʒestʃənz] [hæz; həz] [bɪn] ['kerfəli] [prɪ'perd] [ænd; ənd] [ɪf]

This	**little**	**book**	**of**	**helpful**	**suggestions**	**has**	**been**	**carefully**	**prepared**	**and**	**if**
这	小的	书	的	有帮助	建议	有	到过	小心	准备	和	如果

['fɑːloʊd] [baɪ][ðə; ði] ['haʊswaɪf] ,

followed	**by**	**the**	**housewife**	**,**
随后	经过	这	家庭主妇	,

这本小册子提供了许多实用建议，经过精心编写，如果家庭主妇们能够遵循这些建议，

['fɔːrtʃənət] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rɪ'siːv] [wʌn] ,

fortunate	**enough**	**to**	**receive**	**one**	**,**
幸运	足够的	到	收到	一	,

有幸收到一个，

[ʃiː; ʃi] [wɪl] [faɪnd] [ɪ'miːdiət] [help] ['oʊvər][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] “ [rʌf] ['pleɪsɪz] ” [tuː] ['ɔːf(ə)n] [faʊnd] [ɪn]

she	**will**	**find**	**immediate**	**help**	**over**	**some**	**of**	**the**	**“**	**rough**	**places**	**”**	**too**	**often**	**found**	**in**
她	将要	寻找	即时	帮助	超过	一些	的	这	“	粗糙的	地方	”	也	经常	成立	在

[ðə; ði] ['deɪli] [ruː'tiːn] [ʌv; əv] [haʊs] [wɜːrk] ,

the	**daily**	**routine**	**of**	**house**	**work**	**,**
这	日常的	常规	的	房子	工作	,

她将立即获得帮助，解决日常家务中经常遇到的一些“棘手问题”。

[wer] [ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][fɔ:r; fər] [sʌtʃ] ['du:tiz] [hæz; həz] [bɪn] ['lɪmɪtɪd] .

where	the	preparation	for	such	duties	has	been	limited	.
在哪里	这	准备	为了	这样的	职责	有	到过	有限的	.

在这些职责的准备工作有限的情况下。

['stʌdi] [ðə; ði] ['tʃæptər] [ɑ:n] “ [haʊ] [tu:; tə] ['meʒər] ['ækjərətli] , [ænd; ənd] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] ,

Study	the	chapter	on	“	How	to	Measure	Accurately	,	and	Combining	Ingredients	,
学习	这	章	在	“	如何	到	措施	准确	,	和	结合	原料	,

学习“如何准确测量和混合配料”这一章节，

” [ænd; ənd][ɔ:l][ðə; ði] ['ʌðər] [ænd; ənd][ju:; jʊ]['kænɑ:t][feɪl][tu:; tə] [lɜ:rn] , ['θɜ:rəli] ,

”	and	all	the	others	and	you	cannot	fail	to	learn	,	thoroughly	,
”	和	全部	这	其他的	和	你	不能	失败	到	学习	,	彻底	,

以及其他所有人，你不可能不彻底地学习，

[ðə; ði]['les(ə)n] “ [left] - ['əuvəz][ænd; ənd] [haʊ] [tu:; tə][ju:z][ðem; ðəm] .

the	lesson	“	Left	-	Overs	and	How	to	Use	Them	.
这	课	“	左边	-	局	和	如何	到	使用	他们	.

课程“剩菜剩饭及其利用方法”。

” [tu:; tə]['mɑ:rkɪt][ænd; ənd] [ker] [fɔ:r; fər] [fu:d]

”	To	Market	and	Care	for	Food
”	到	市场	和	关心	为了	食物

“食品市场及照护”

['evri] [wʌn] [si:mz] [tu:; tə][hæv; həv] “ [ə; eɪ] [wei] [ʌv; əv][ðer; ðər] [oʊn] ” [fɔ:r; fər] ['mɑ:rkɪtɪŋ] [ænd; ənd]

Every	one	seems	to	have	“	a	way	of	their	own	”	for	marketing	and
每一个	一	似乎	到	有	“	一个	方式	的	他们的	自己的	”	为了	营销	和

['teɪkɪŋ] [ker] [ʌv; əv] [fu:d] .

taking	care	of	food	.
采取	关心	的	食物	.

每个人似乎都有自己独特的食品营销和处理方式。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər] , [haʊ'evər] ,

There	are	,	however	,
那里	是	,	然而	,

然而，也存在一些问题。

[bʌt; bət] [tu:] ['meθədz] [ʌv; əv] ['mɑ:rkɪtɪŋ] [ænd; ənd][bʌt; bət][wʌn]['prɑ:pər] [wei] [tu:; tə] [teɪk] [ker] [ʌv; əv]

but	two	methods	of	marketing	and	but	one	proper	way	to	take	care	of
但	二	方法	的	营销	和	但	一	恰当的	方式	到	拿	关心	的

[fu:d] .

food	.
食物	.

但有两种营销方式，而正确的食品保鲜方法只有一种。

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['meθədz] [ʌv; əv] ['mɑ:rkɪtɪŋ] [ɪz] [ðæt] ['fɑ:loʊd] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] [ænd; ənd]['meksɪkən]

One	of	the	methods	of	marketing	is	that	followed	by	the	French	and	Mexican
一	的	这	方法	的	营销	是	那	随后	经过	这	法语	和	墨西哥

['haʊski:pər] ;

housekeeper	;
管家	;

其中一种营销方法是法国和墨西哥管家所采用的方法；

[ðæt] [ɪz] , ['baɪɪŋ] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [fɔ:r; fər][ðə; ði]['deɪli] [ni:dz] [ænd; ənd][noʊ] [mɔ:r] .

that	is	,	buying	just	enough	for	the	daily	needs	and	no	more	.
那	是	,	购买	只是	足够的	为了	这	日常的	需求	和	不	更多的	.

也就是说，只购买日常所需用量，不多买。

[ðə; ði] ['ʌðər] ['meθəd] [ɪz] [ðæt] [ɪn] [voʊg] [ɪn] [ə'merɪkə] [ænd; ənd] ['ɪŋgləɪnd] .

The	other	method	is	that	in	vogue	in	America	and	England	.
这	其他	方法	是	那	在	时尚	在	美国	和	英格兰	.

另一种方法是目前在美国和英国流行的方法。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['baɪɪŋ] [prə'vɪʒnz] [ɪn][lɑːrdʒ]['kwɑːntətiz] ([ɪn][sʌm; səm]['keɪsɪz] ['hoʊlseɪl]) ['flaʊər] ,

It	is	buying	provisions	in	large	quantities	(	in	some	cases	wholesale	)	flour	,
它	是	购买	条款	在	大的	数量	(	在	一些	案例	批发的	)	面粉	,

它大量采购面粉等物资（有时是批发），

['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['æplz] [baɪ][ðə; ði]['bærəl] , ['bʌtər] [baɪ][ðə; ði]['fɜːrkɪn] , [kænd] [gʊdz] [baɪ][ðə; ði] [keɪs]

sugar	and	apples	by	the	barrel	,	butter	by	the	firkin	,	canned	goods	by	the	case
糖	和	苹果	经过	这	桶	,	黄油	经过	这	小桶	,	罐装	商品	经过	这	案件

,

,

,

糖和苹果按桶出售，黄油按桶出售，罐头食品按箱出售。

[saɪdz] [ʌv; əv]['beɪkən] , [hoʊl] [hæmz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

sides	of	bacon	,	whole	hams	,	etc	.
侧面	的	熏肉	,	所有的	火腿	,	ETC	.

培根片、整只火腿等等。

[bəuθ] ['meθədz] [hæv; həv][ðer; ðər][æd'væntɪdʒɪz] .

Both	methods	have	their	advantages	.
两个都	方法	有	他们的	优势	.

两种方法各有优势。

[ðə; ði][wʌn][ə'dɑːptɪd][baɪ][ðə; ði]['pruːd(ə)nt] ['haʊswaɪf] [wɪl] [biː; bi] [ðæt] [wɪtʃ] [best] ['suːts][ðə; ði]

The	one	adopted	by	the	prudent	housewife	will	be	that	which	best	suits	the
这	一	已采用	经过	这	谨慎	家庭主妇	将要	是	那	哪个	最好的	西装	这

[kən'dɪʃ(ə)nz] ['ʌndər] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi][laɪvz; lɪvz] ;

conditions	under	which	she	lives	;
状况	在下面	哪个	她	生活	;

精明的家庭主妇会选择最适合自己生活条件的办法；

[ðə; ði] ['ɪnkʌm] , [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði]['fæməli] , [ænd; ənd][ðə; ði] [kən'viːnjənsis] [prə'vaɪdɪd][fɔːr; fər]

the	income	,	the	size	of	the	family	,	and	the	conveniences	provided	for
这	收入	,	这	尺寸	的	这	家庭	,	和	这	便利设施	假如	为了

['stɔːriŋ] [prə'vɪʒnz] .

storing	provisions	.
存储	条款	.

收入、家庭规模以及储存物资的便利条件。

[wer] [ðə; ði]['fæməli][ɪz] [smɔːl] [ænd; ənd][ðə; ði] [hoʊm] [ɪz][æn; ən][ə'pɑːrtmənt] ,

Where	the	family	is	small	and	the	home	is	an	apartment	,
在哪里	这	家庭	是	小的	和	这	家	是	一个	公寓	,

如果家庭成员不多，而且住的是公寓，

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'kwɪpt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [faɪn] [lɑːrdʒ] [glæs] - [ɔːr][taɪl] - [laɪnd] [mə'kreɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ,

if	it	is	equipped	with	a	fine	large	glass	-	or	tile	-	lined	McCray	refrigerator	,
如果	它	是	配备	和	一个	美好的	大的	玻璃	-	或者	瓦	-	衬里	麦克雷	冰箱	,

如果它配备了一台精美的大型玻璃或瓷砖内衬的麦克雷冰箱，

[ðə; ði]['prɑːbləm][ʌv; əv][prə'zɜːvɪŋ, prɪ'zɜːvɪŋ, priː'zɜːvɪŋ] [fuːd] [ɪz][nɑːt] ['dɪfɪkəlt] ([siː] ['tʃæptər] [ɑːn] [ker]

the	problem	of	preserving	food	is	not	difficult	(	see	chapter	on	Care
这	问题	的	保存	食物	是	不是	难的	(	看	章	在	关心

[ʌv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [peɪdʒ] -) .

of	Refrigerator	,	page	10	)	.
的	冰箱	,	页	-	)	.

食物保藏的问题并不难（参见冰箱保养章节，第 10 页）。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [smɔːl] ['fæməli] ,

For	the	small	family	,
为了	这	小的	家庭	,

对于小家庭来说，

['baɪɪŋ] [dʒʌst] [wʌt] [ɪz] ['niːdɪd] [fɔːr; fər][ðə; ði] [deɪ] [ænd; ənd][noʊ] [mɔːr] [ɪz][ðə; ði] [best] .

buying	**just**	**what**	**is**	**needed**	**for**	**the**	**day**	**and**	**no**	**more**	**is**	**the**	**best**	**.**
购买	只是	什么	是	需要	为了	这	天	和	不	更多的	是	这	最好的	.

只买当天需要的物品，不要买多，这样最好。

[ðɪs] ['meθəd] , [dʌz] , [haʊ'evər] , [rɪ'kwaɪər][moʊst]['kerf(ə)l] [θɔːt] ,

This	**method**	**,**	**does**	**,**	**however**	**,**	**require**	**most**	**careful**	**thought**	**,**
这	方法	,	做	,	然而	,	要求	最多	小心	想法	,

然而，这种方法确实需要非常仔细的思考。

[ænd; ənd] ['veri] ['ækjərət] ['estiməts] [mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] ['haʊswaɪf] ,

and	**very**	**accurate**	**estimates**	**must**	**be**	**made**	**by**	**the**	**housewife**	**,**
和	非常	准确的	估算	必须	是	制成	经过	这	家庭主妇	,

家庭主妇必须做出非常准确的估算。

[lest] [ʃiː; ʃi] [baɪ] [mɔːr] [ðæn; ðən][ʃiː; ʃi][kæn; kən][juːz][ænd; ənd] [ˌðer'baɪ] [sə'steɪn] [greɪt] [weɪst] .

lest	**she**	**buy**	**more**	**than**	**she**	**can**	**use**	**and**	**thereby**	**sustain**	**great**	**waste**	**.**
免得	她	买	更多的	比	她	能	使用	和	从而	维持	伟大的	浪费	.

以免她购买超过自己所需，从而造成巨大浪费。

[ˌhɪr'ɪn] [laɪz][ðə; ði] [nə'sesəti] [fɔːr; fər] ['haʊskiːpər] [ɪn]['dʒen(ə)rəl] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] ['betər] ['nɑːlɪdʒ]

Herein	**lies**	**the**	**necessity**	**for**	**housekeepers**	**in**	**general**	**having**	**a**	**better**	**knowledge**
在此处	谎言	这	必要性	为了	管家	在	一般的	拥有	一个	更好的	知识

[ʌv; əv] [fuːd] ['vælјuːz] .

of	**food**	**values**	**.**
的	食物	值	.

因此，一般来说，家庭主妇/主夫需要对食物的营养价值有更好的了解。

[fɔːr; fər][ðə; ði][lɑːrdʒ]['fæməli][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['dʒenərəs] ['ɪnkʌm] , [ænd; ənd] [wer] [koʊld] ['stɔːrɪdʒ]

For	**the**	**large**	**family**	**with**	**a**	**generous**	**income**	**,**	**and**	**where**	**cold**	**storage**
为了	这	大的	家庭	和	一个	慷慨的	收入	,	和	在哪里	寒冷的	贮存

[prə'vɪʒnz] [ɑːr; ər] [meɪd] ,

provisions	**are**	**made**	**,**
条款	是	制成	,

对于收入丰厚的大家庭，以及有冷藏设施的家庭来说，

['baɪɪŋ] [ɪn][lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ɪz][baɪ][fɑːr][ðə; ði][moʊst][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] ['meθəd] [tuː; tə] ['fɑːloʊ] .

buying	**in**	**large**	**quantities**	**is**	**by**	**far**	**the**	**most**	**economical**	**method**	**to**	**follow**	**.**
购买	在	大的	数量	是	经过	远的	这	最多	经济	方法	到	跟随	.

大量购买无疑是最经济实惠的方法。

['evri] ['haʊskiːpər] [ʃʊd; ʃəd][duː][hɜːr; hər] [oʊn] ['mɑːrkɪtɪŋ] [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] ;

Every	**housekeeper**	**should**	**do**	**her**	**own**	**marketing**	**if**	**possible**	**;**
每一个	管家	应该	做	她	自己的	营销	如果	可能的	;

如果可能的话，每个管家都应该自己做市场推广；

[ʃiː; ʃi] [ˌðer'baɪ] [bɪ'kʌmz] [ə'kweɪntɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɑːrkɪt][ænd; ənd]['mɑːrkɪt]['praɪsɪz] , [meɪks]

she	**thereby**	**becomes**	**acquainted**	**with**	**the**	**market**	**and**	**market**	**prices**	**,**	**makes**
她	从而	变成	熟人	和	这	市场	和	市场	价格	,	制作

[hɜːr; hər] [si'lekʃənz] ,

her	**selections**	**,**
她	选择	,

她由此熟悉了市场和市场价格，并做出选择。

['baɪɪŋ] ['lɪt(ə)l][ɔːr] [mʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði] [keɪs] [rɪ'kwaɪrz] .

buying	**little**	**or**	**much**	**as**	**the**	**case**	**requires**	**.**
购买	小的	或者	很多	作为	这	案件	需要	.

根据实际情况酌情购买少量或大量物品。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ʃi:; ʃi] [wɪl] [su:n] [lɜ:rn] [ðə; ði][æd'væntɪdʒɪz] [geɪnd] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] [ænd; ənd]['meksɪkən]

In	this	way	she	will	soon	learn	the	advantages	gained	by	the	French	and	Mexican
在	这	方式	她	将要	很快	学习	这	优势	获得	经过	这	法语	和	墨西哥

['haʊski:pər] - ['meθədz] .

housekeepers	'	methods	.
管家	-	方法	.

这样，她很快就会了解法国和墨西哥管家工作方法的优势。

[ðə; ði] ['lætər] ['kæriz] [hɜ:r; hər] ['deɪli] [sə'plaɪz] [hoʊm][ɪn][ə; eɪ][rɪ'septək(ə)l] [meɪd] [ʌv; əv][ə; eɪ] [gʊrd]

The	latter	carries	her	daily	supplies	home	in	a	receptacle	made	of	a	gourd
这	后者	携带	她	日常的	补给品	家	在	一个	容器	制成	的	一个	葫芦

['hoʊldɪŋ] [les] [ðæn; ðən][ə; eɪ][kwɔ:rt] ,

holding	less	than	a	quart	,
保持	较少的	比	一个	夸脱	,

后者用一个容量不到一夸脱的葫芦容器装着她每天的必需品带回家。

[waɪl] [ðə; ði]['fɔ:rmər] [dʌz] [nɑ:t] ['hezɪteɪt] [tu:; tə] [baɪ] [smɔ:l] ['pɔ:ʃənz] [ʌv; əv][bɜ:rdz] , [fɪʃ] , [mi:ts] ,

while	the	former	does	not	hesitate	to	buy	small	portions	of	birds	,	fish	,	meats	,
尽管	这	以前的	做	不是	犹豫	到	买	小的	部分	的	鸟类	,	鱼	,	肉类	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.
ETC	.

而前者则毫不犹豫地购买少量禽类、鱼类、肉类等。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['ɑ:bviəs] [ðæt] [ðə; ði] ['fɔ:rən] ['meθədz] [ʃoʊ] [ðə; ði] ['greɪtər] [ɪ'kɑ:nəmi] .

It	is	obvious	that	the	foreign	methods	show	the	greater	economy	.
它	是	明显的	那	这	外国的	方法	展示	这	更大的	经济	.

很明显，国外的方法更经济。

[ə; eɪ][wɜ:rd][ɑ:n] [fu:d] [ɪn] ['si:z(ə)n]

A	Word	on	Food	in	Season
一个	单词	在	食物	在	季节

时令食物赏析

[fu:d] [ɪz][æt; ət][ɪts] [best] [wen] [ɪn] ['si:z(ə)n] .

Food	is	at	its	best	when	in	season	.
食物	是	在	它是	最好的	什么时候	在	季节	.

食物应季时味道最佳。

[ðə; ði] [praɪs] [ɪz][æt; ət][ɪts] ['mɪnɪməm] [ænd; ənd][ðə; ði]['fleɪvər][ænd; ənd]['kwɑ:ləti][ɔ:l] [ðæt] [kæn; kən][bi:; bi]

The	price	is	at	its	minimum	and	the	flavor	and	quality	all	that	can	be
这	价格	是	在	它是	最低限度	和	这	味道	和	质量	全部	那	能	是

[dɪ'zaɪrd] .

desired	.
想要的	.

价格最低，味道和品质也完全符合预期。

[aʊt] [ʌv; əv]['si:z(ə)n] , [ɔ:l] [fu:d] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ] ['lʌkʃəri] [ænd; ənd][ɪz] ['lækɪŋ] [ɪn]['fleɪvər][æz; əz] [wel] [æz; əz]

Out	of	season	,	all	food	becomes	a	luxury	and	is	lacking	in	flavor	as	well	as
出去	的	季节	,	全部	食物	变成	一个	奢华	和	是	缺乏	在	味道	作为	出色地	作为

['kwɑ:ləti] .

quality	.
质量	.

非当季食物都会变成奢侈品，而且味道和品质都会下降。

[ðə; ði]['prɑ:vɪdənt] ['haʊski:pər] [wɪl] [teɪk] [əd'væntɪdʒ] [θru:] [ðə; ði] [jɪr] , [ʌv; əv] [fru:ts] [ænd; ənd]

The	provident	housekeeper	will	take	advantage	through	the	year	,	of	fruits	and
这	普罗维登特	管家	将要	拿	优势	通过	这	年	,	的	水果	和

['vedʒtəb(ə)lz] ,

vegetables	,
蔬菜	,

精打细算的管家一年四季都会享用水果和蔬菜。

[wen] ['siːznəbl] , [bɪ'gɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['ɜːrli] [sprɪŋ] [tuː; tə] [pʊt] [ə'weɪ] [hɜːr; hər] ['stɔrz] [fɔːr; fər][ðə; ði]
when **seasonable** **,** **beginning** **in** **the** **early** **spring** **to** **put** **away** **her** **stores** **for** **the**
什么时候 及时 , 开始 在 这 早期的 春天 到 放 离开 她 商店 为了 这
['fɑːloʊɪŋ] ['wɪntər] .
following **winter** **.**
下列的 冬天 .

在合适的季节，从早春开始，她会为即将到来的冬天储备物资。

[tuː; tə] [ðiːz] [ʃiː; ʃi] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [draɪd] [ænd; ənd] [kænd] [fruːts] [ðæt] [hæv; həv] [pruːvd] [baɪ] [juːz] [tuː; tə]
To **these** **she** **may** **add** **dried** **and** **canned** **fruits** **that** **have** **proved** **by** **use** **to**
到 这些 她 可能 添加 干燥 和 罐装 水果 那 有 已证实 经过 使用 到
[biː; bi] [moʊst] ['hoʊlsəm] [ænd; ənd] ['pælətəb(ə)l] .
be **most** **wholesome** **and** **palatable** **.**
是 最多 健康 和 可口的 .

此外，她还可以添加一些经实践证明最有益健康且美味的干果和罐头水果。

[ker] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] , [freʃ] [fruːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Care **of** **Vegetables** **,** **Fresh** **Fruit** **,** **etc** **.**
关心 的 蔬菜 , 新鲜的 水果 , ETC .

蔬菜、新鲜水果等的养护

[freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] ['æftər] ['biːɪŋ] ['teɪkən] [frʌm; frəm]
Fresh **vegetables** **should** **be** **cooked** **as** **soon** **as** **possible** **after** **being** **taken** **from**
新鲜的 蔬菜 应该 是 煮熟 作为 很快 作为 可能的 后 存在 已采取 从
[ðə; ði] ['gɑːrdn] .
the **garden** **.**
这 花园 .

新鲜蔬菜从菜园摘下后应尽快烹饪。

[wer] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] ,
Where **it** **is** **necessary** **to** **keep** **them** **,**
在哪里 它 是 必要的 到 保持 他们 ,

在需要保留它们的地方，

[ɔːl] ['wɪltɪd] [liːvz] [ænd; ənd] [ʌn'saɪtli] ['pɔːʃənz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [spred]
all **wilted** **leaves** **and** **unsightly** **portions** **should** **be** **removed** **and** **vegetables** **spread**
全部 枯萎的 树叶 和 难看的 部分 应该 是 已移除 和 蔬菜 传播
[aʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] ,
out **in** **a** **cool** **,**
出去 在 一个 凉爽的 ,

应去除所有枯萎的叶子和难看的部分，并将蔬菜摊放在阴凉处晾干。

[wel] ['ventɪleɪtɪd] [pleɪs] .
well **ventilated** **place** **.**
出色地 通风 地方 .

通风良好的地方。

[ɪf] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [fɜːrst] [prɪ'per] [ðem; ðəm] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] , [ðen] [foʊld] [ðem; ðəm]
If **placed** **in** **the** **refrigerator** **,** **first** **prepare** **them** **for** **cooking** **,** **then** **fold** **them**
如果 放置 在 这 冰箱 , 第一的 准备 他们 为了 烹饪 , 然后 折叠 他们
[ɪn] [tʃiːz] [klɔːθ] ,
in **cheese** **cloth** **,**
在 奶酪 布 ,

如果放入冰箱冷藏，请先进行烹饪前的准备工作，然后用纱布包裹起来。

[rʌŋ] [frʌm; frəm] [freʃ] [koʊld] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʃelf] [ʌv; əv] [ðə; ði]
wrung **from** **fresh** **cold** **water** **,** **and** **place** **them** **on** **the** **top** **shelf** **of** **the**
拧干 从 新鲜的 寒冷的 水 , 和 地方 他们 在 这 顶部 架子 的 这
[rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
refrigerator **.**
冰箱 .

用清水拧干，放在冰箱最上层。

[ðə; ði] [liːvz] [ʌv; əv] [sʌtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz][æz; əz] ['letɪs] , ['endaɪv,'endɪv] , [kres] , ['dændɪlaɪənz] ,

The	leaves	of	such	vegetables	as	lettuce	,	endive	,	cress	,	dandelions	,
这	树叶	的	这样的	蔬菜	作为	莴苣	,	苣荬菜	,	豆瓣菜	,	蒲公英	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [meɪ] [biː; bi] [kept] [freʃ] [ænd; ənd][krɪsp] .

etc	.	may	be	kept	fresh	and	crisp	.
ETC	.	可能	是	保留	新鲜的	和	脆	.

生菜、菊苣、豆瓣菜、蒲公英等蔬菜的叶子可以保持新鲜脆嫩。

['æftər] ['pɪkɪŋ] [ðem; ðəm]['oʊvər] [wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['kʌvərd] [lɑːrd][peɪl] ,

After	picking	them	over	wash	and	drain	,	put	them	in	a	covered	lard	pail	,
后	挑选	他们	超过	洗	和	流走	,	放	他们	在	一个	涵盖	猪油	桶	,

挑选好后，洗净沥干，放入带盖的猪油桶中。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

and	place	in	the	refrigerator	.
和	地方	在	这	冰箱	.

然后放入冰箱。

['wɪltɪd] ['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'stɔːrd] [baɪ] ['soʊkɪŋ] [ɪn] [freʃ] [koʊld]['wɔːtər] .

Wilted	vegetables	may	be	restored	by	soaking	in	fresh	cold	water	.
枯萎的	蔬菜	可能	是	恢复	经过	浸泡	在	新鲜的	寒冷的	水	.

蔫了的蔬菜可以用新鲜的冷水浸泡恢复活力。

['kjuːkʌmbərz] [meɪ] [biː; bi] [peəd] [ænd; ənd] ['θɪnli] [slaɪst] , [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ][fruːt][dʒɑːr] , ['kloʊsli] ['kʌvərd]

Cucumbers	may	be	pared	and	thinly	sliced	,	placed	in	a	fruit	jar	,	closely	covered
黄瓜	可能	是	精简	和	薄薄的	切片	,	放置	在	一个	水果	罐	,	密切	涵盖

,

,

,

黄瓜可以削皮切成薄片，放入水果罐中，盖紧盖子。

[ænd; ənd] [kept] [krɪsp][ænd; ənd] [freʃ] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər] ['sevrəl] [deɪz] .

and	kept	crisp	and	fresh	in	the	refrigerator	for	several	days	.
和	保留	脆	和	新鲜的	在	这	冰箱	为了	一些	天	.

在冰箱里可以保持清脆新鲜好几天。

[freʃ] [fruːt]

Fresh	Fruit
新鲜的	水果

新鲜水果

[ɔːl] [fruːts] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn] [faɪn] [kən'dɪʃ(ə)n] [wer] [ðə; ði] ['lʌkʃəri] [ʌv; əv][ə; eɪ][lɑːrdʒ][koʊld] ['stɔːrɪdʒ]

All	fruits	may	be	kept	in	fine	condition	where	the	luxury	of	a	large	cold	storage
全部	水果	可能	是	保留	在	美好的	状况	在哪里	这	奢华	的	一个	大的	寒冷的	贮存

[ruːm] [ɪz] [ɪn'stɔːld] .

room	is	installed	.
房间	是	已安装	.

如果配备了大型冷藏室，所有水果都能保持良好状态。

[wer] [ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ɪz] [juːst] ,

Where	a	refrigerator	is	used	,
在哪里	一个	冰箱	是	用过的	,

凡是有冰箱的地方，

[greɪt] [ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['eksəd] [ɪn] ['pleɪsɪŋ] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðer; ðər] [rɪ'spektɪv]

great	care	should	be	exercised	in	placing	fruits	and	vegetables	in	their	respective
伟大的	关心	应该	是	锻炼	在	放置	水果	和	蔬菜	在	他们的	各自

['pleɪsɪz] .

places	.
地方	.

摆放水果和蔬菜时应格外小心。

([siː] ['frʌntɪspiːs] , [peɪdʒ][ˌtuː'tuː]) .
(See frontispiece , page 2) .
(看 卷首插图 , 页 2) .

（参见卷首插图，第 2 页）。

[ðer; ðər][ɑːr; ər][sʌm; səm][fruːts] , ['oʊɪŋ] [tuː; tə][ðer; ðər] [strɔːŋ] ['oʊdər] , [ðæt] [ʃʊd; ʃəd]['nevər][biː; bi]
There are some fruits , owing to their strong odor , that should never be
那里 是 一些 水果 , 欠款 到 他们的 强的 气味 , 那 应该 绝不 是
[pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ;
placed in the refrigerator ;
放置 在 这 冰箱 ;

有些水果由于气味浓烈，绝对不能放入冰箱；

[ðiːz] [ɪn'kluːd] , [bə'nænəz] , [mʌsk] - ['mɛlənz] , [不可编辑] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
these include , bananas , musk - melons , canteloupe , etc .
这些 包括 , 香蕉 , 麝香 - 甜瓜 , 哈密瓜 , ETC .

其中包括香蕉、甜瓜、哈密瓜等。

['ʌðər] [fuːd] [wɪl] [suːn] [bɪ'kʌm] ['fleɪvər] [frʌm; frəm]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ] [sʌtʃ] [fruːts] [wen] [kən'faɪnd]
Other food will soon become flavored from contact with such fruits when confined
其他 食物 将要 很快 变得 调味 从 接触 和 这样的 水果 什么时候 受限
[ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ɔːr]['iːv(ə)n][ɪn][ə; eɪ] [stɔːr] - [ruːm] .
in the refrigerator or even in a store - room .
在 这 冰箱 或者 甚至 在 一个 店铺 - 房间 .

其他食物如果与这类水果接触，放在冰箱里甚至储藏室里，很快就会被它们的味道染色。

[mɪlk] , [kriːm] , ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʌðər] [fæts][moʊst] ['redɪli] [əb'zɔːrb]['fleɪvərz] [wen] [ɪk'spoʊzd][tuː; tə]
Milk , cream , butter and other fats most readily absorb flavors when exposed to
牛奶 , 奶油 , 黄油 和 其他 脂肪 最多 容易 吸收 口味 什么时候 裸露 到
['oʊdərəs] [fruːts] , ['flaʊərz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
odorous fruits , flowers , etc .
有气味的 水果 , 花朵 , ETC .

牛奶、奶油、黄油和其他脂肪在接触到有香味的水果、花朵等时最容易吸收味道。

[ðə; ði] ['gretɪst] [ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['gɪv(ə)n][ðə; ði][left] - ['oʊvər] [fuːd] .
The greatest care should be given the left - over food .
这 最 关心 应该 是 给定 这 左边 - 超过 食物 .

应该对剩饭剩菜给予最大的关爱。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ɪn][smɔːl]['ves(ə)lz] (['dʒeli] ['glæsɪz]) [wɪð; wɪθ] ['kloʊsli] ['fɪtɪŋ] ['kʌvərz] ,
It should be put in small vessels (jelly glasses) with closely fitting covers ,
它 应该 是 放 在 小的 船只 (果冻 眼镜) 和 密切 配件 封面 ,

应该装入带严密盖子的小容器（果冻杯）中，

[ðen] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ; [ðer; ðər] [wɪl] [ðen] [biː; bi]['lɪt(ə)l]['deɪndʒər][ʌv; əv][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] .
then placed in the refrigerator ; there will then be little danger of contamination .
然后 放置 在 这 冰箱 ; 那里 将要 然后 是 小的 危险 的 污染 .

然后放入冰箱；这样就不会有被污染的风险了。

['oʊvər][raɪp]['vedʒtəb(ə)lz] ([ɪ'speʃəli] [tə'meɪtoʊz]) [ænd; ənd] [fruːts] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [kept] [ɪn][ðə; ði]
Over ripe vegetables (especially tomatoes) and fruits should not be kept in the
超过 成熟 蔬菜 (尤其 西红柿) 和 水果 应该 不是 是 保留 在 这
[rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
refrigerator .
冰箱 .

过熟的蔬菜（尤其是西红柿）和水果不应该放在冰箱里保存。

[ˈberiz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈkerfəli] [pɪkt] [ˈoʊvər] , [ænd; ənd] [wɑːʃt] , [wen] [ˈnesəseri] , [bɪˈfɔːr]

Berries	should	be	carefully	picked	over	,	and	washed	,	when	necessary	,	before
浆果	应该	是	小心	挑选	超过	,	和	洗过	,	什么时候	必要的	,	前

[ˈpʊtɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][rɪˈfrɪdʒəreɪtər] .

putting	them	in	the	refrigerator	.
推杆	他们	在	这	冰箱	.

浆果在放入冰箱前应仔细挑选，必要时清洗干净。

[ˈstrɔːberɪz] [meɪ] [biː; bi] [pɪkt] [ˈoʊvər] ,

Strawberries	may	be	picked	over	,
草莓	可能	是	挑选	超过	,

草莓可能会被人挑拣一空。

[pleɪst] [ɪn][ə; eɪ][ˈkɑːləndər][ɔːr][ə; eɪ] [kroʊˈket] [ˈbæskɪt][ænd; ənd][koʊld][ˈwɔːtər] [pɔːd] [ˈoʊvər][ðem; ðəm]

placed	in	a	colander	or	a	croquette	basket	and	cold	water	poured	over	them
放置	在	一个	滤器	或者	一个	炸丸子	篮子	和	寒冷的	水	倾倒	超过	他们

[bɪˈfɔːr] [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði] [hʌlz] .

before	removing	the	hulls	.
前	移除	这	船体	.

将它们放入漏勺或炸丸子篮中，用冷水冲洗，然后去除外壳。

[pəˈtetoz]

Potatoes
土豆

土豆

[pəˈtetoz] [kiːp] [ˈbetər] [ænd; ənd][ɑːr; ər][ˈloʊər] [ɪn][praɪs] [bɪˈfɔːr] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [stɔːrd] .

Potatoes	keep	better	and	are	lower	in	price	before	they	have	been	stored	.
土豆	保持	更好的	和	是	降低	在	价格	前	他们	有	到过	存储	.

土豆在储存前更容易保存，价格也更低。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈðerfɔːr] [ɪˈkɑːnəmi] [fɔːr; fər][ðə; ði][lɑːrdʒ][kənˈsuːmər][tuː; tə] [bai] [ðem; ðəm] , [ˈɜːrli] [ɪn][ðə; ði]

It	is	therefore	economy	for	the	large	consumer	to	buy	them	,	early	in	the
它	是	所以	经济	为了	这	大的	消费者	到	买	他们	,	早期的	在	这

['siːz(ə)n] ,

season	,
季节	,

因此，对于大消费者来说，在季初购买这些产品是经济实惠的选择。

[wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][moʊst][ˈplentɪf(ə)l] .

when	they	are	most	plentiful	.
什么时候	他们	是	最多	丰富	.

当它们数量最多的时候。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ˈbærəlz] [ɔːr][bɪnz] , [reɪzd] [θriː] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [flɔːr] ,

They	may	be	kept	in	barrels	or	bins	,	raised	three	inches	from	the	floor	,
他们	可能	是	保留	在	桶	或者	垃圾箱	,	提高	三	英寸	从	这	地面	,

它们可以存放在桶或箱子里，离地三英寸。

[ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [draɪ] [ruːm] [ɔːr] [ˈselər] .

in	a	cool	dry	room	or	cellar	.
在	一个	凉爽的	干燥	房间	或者	地窖	.

在阴凉干燥的房间或地窖里。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [smɔːl] [ˈfæməli] , [wer] [speɪs] [ɪz][ə; eɪ][kənˌsɪdəˈreɪʃ(ə)n] ,

For	the	small	family	,	where	space	is	a	consideration	,
为了	这	小的	家庭	,	在哪里	空间	是	一个	考虑	,

对于空间有限的小家庭来说，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [mɔːr] [ˌiːkəˈnɑːmɪk(ə)l][tuː; tə] [bai] [nɑːt] [les] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [pek] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

it	is	more	economical	to	buy	not	less	than	a	peck	at	a	time	.
它	是	更多的	经济	到	买	不是	较少的	比	一个	啄	在	一个	时间	.

一次购买不少于一斗（peck）更经济实惠。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [bɑːks] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] ['hevi] ['peɪpər] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [draɪ] [pleɪs] .

They	may	be	kept	in	a	box	lined	with	heavy	paper	in	a	cool	dry	place	.
他们	可能	是	保留	在	一个	盒子	衬里	和	重的	纸	在	一个	凉爽的	干燥	地方	.

可以将它们放在铺有厚纸的盒子里，置于阴凉干燥处保存。

[swiːt] ['pə'tetoz]

Sweet	Potatoes
甜的	土豆

红薯

[swiːt] ['pə'tetoz] [ɑːr; ər] [ɪn] ['siːz(ə)n] [frʌm; frəm] ['ɔːgəst] [tuː; tə] [meɪ] , [ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔːt]

Sweet	potatoes	are	in	season	from	August	to	May	,	and	should	be	bought
甜的	土豆	是	在	季节	从	八月	到	可能	,	和	应该	是	买

[ɪn] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] .

in	small	quantities	.
在	小的	数量	.

红薯的产季是8月至次年5月，应该少量购买。

[ðə; ði] [kɪln] - [draɪd] [swiːt] ['pə'tetoz] [ɑːr; ər] [ðə; ði] [best] .

The	kiln	-	dried	sweet	potatoes	are	the	best	.
这	窑	-	干燥	甜的	土豆	是	这	最好的	.

窑干红薯是最好的。

[ðiːz] ['fleʃi] [ruːts] [ʌv; əv] [plænts] [bɪ'lɔːŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['fæməli] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [waɪt]

These	fleshy	roots	of	plants	belong	to	a	different	family	from	the	white
这些	肉质的	根	的	植物	属于	到	一个	不同的	家庭	从	这	白色的

[pə'teɪtoʊ] ,

potato	,
土豆	,

这些植物的肉质根与白土豆属于不同的科。

[ðeɪ] [kən'teɪn] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [hæv; həv] [nɑːt] [ðə; ði] ['kiːpɪŋ] ['kwɑːlətiz]

they	contain	a	large	percentage	of	sugar	and	have	not	the	keeping	qualities
他们	包含	一个	大的	百分比	的	糖	和	有	不是	这	保持	品质

[ʌv; əv] [ðə; ði] [waɪt] [pə'teɪtoʊ] .

of	the	white	potato	.
的	这	白色的	土豆	.

它们含糖量很高，而且不像白土豆那样耐储存。

[ðeɪ] , [tuː] , [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [draɪ] [pleɪs] .

They	,	too	,	should	be	kept	in	a	cool	dry	place	.
他们	,	也	,	应该	是	保留	在	一个	凉爽的	干燥	地方	.

它们也应该存放在阴凉干燥处。

[biːf] [ænd; ənd] ['mʌt(ə)n]

Beef	and	Mutton
牛肉	和	羊肉

牛肉和羊肉

[ə; eɪ] [lɔɪn] [ʌv; əv] [biːf] [ɔːr] [ə; eɪ] [saɪd] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ɪz] [ə; eɪ] ['prɑːfɪtəb(ə)l] [ɪn'vestmənt] [fɔːr; fər] [ðə; ði]

A	loin	of	beef	or	a	side	of	mutton	is	a	profitable	investment	for	the
一个	腰部	的	牛肉	或者	一个	边	的	羊肉	是	一个	有利可图	投资	为了	这

[lɑːrdʒ] [kən'suːmər] .

large	consumer	.
大的	消费者	.

对于大客户来说，牛里脊肉或羊肉都是一项有利可图的投资。

[wɪð; wɪθ]['prɑ:pər][koʊld]['stɔ:rɪdʒ] [fə'sɪlətiz] [ðə; ði] [mi:t] [kæn; kən][bi:; bi][kept] [wel] [ænd; ənd][ɪz] [mʌtʃ]

With	proper	cold	storage	facilities	the	meat	can	be	kept	well	and	is	much
和	恰当的	寒冷的	贮存	设施	这	肉	能	是	保留	出色地	和	是	很多

[ɪm'pru:vd] [baɪ] “ ['hæŋɪŋ] .

improved	by	“	hanging	.
改进	经过	”	绞刑	.

有了合适的冷藏设施，肉类可以保存得很好，而且“悬挂”可以大大改善肉的品质。

” [fɪʃ]

”	Fish
”	鱼

“鱼

[freʃ] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [drest] [æt; ət][ðə; ði]['mɑ:rkɪt][ænd; ənd] [rɪ'mu:vd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['peɪpər]

Fresh	fish	should	be	dressed	at	the	market	and	removed	from	the	paper
新鲜的	鱼	应该	是	穿着	在	这	市场	和	已移除	从	这	纸

[æz; əz] [su:n] [æz; əz] [dɪ'lɪvərd] .

as	soon	as	delivered	.
作为	很快	作为	发表	.

新鲜鱼应该在市场上处理好，并在送达后立即从纸袋中取出。

[sɔ:lt][ʃʊd; ʃəd]['nevər][bi:; bi] ['sprɪŋkld] ['oʊvər] [fɪʃ] “ [tu:; tə] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:] .

Salt	should	never	be	sprinkled	over	fish	“	to	keep	it	.
盐	应该	绝不	是	撒上	超过	鱼	”	到	保持	它	.

千万不要为了“保鲜”而在鱼身上撒盐。

” [ðə; ði][sɔ:lt][iks'trækts][ðə; ði] [rɪtʃ] [dʒu:siz][ænd; ənd] [li:vz] [ðə; ði] [fɪʃ] ['teɪstləs] .

”	The	salt	extracts	the	rich	juices	and	leaves	the	fish	tasteless	.
”	这	盐	提取物	这	富有的	果汁	和	树叶	这	鱼	无味	.

“盐分会萃取出鱼肉中的汁液，使鱼肉变得寡淡无味。”

['sɪmpli] ['kʌvər] [ˌaɪ 'ti:] ['kloʊsli] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs] .

Simply	cover	it	closely	and	put	it	in	a	cold	place	.
简单地	覆盖	它	密切	和	放	它	在	一个	寒冷的	地方	.

只需盖好，放在阴凉处即可。

[ɪf] [sɪ'kjʊrli] ['kʌvərd] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [pleɪst] , [wɪð; wɪθ] ['seɪfti] , [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

If	securely	covered	it	may	be	placed	,	with	safety	,	in	the	refrigerator	.
如果	安全地	涵盖	它	可能	是	放置	,	和	安全	,	在	这	冰箱	.

如果盖好，可以安全地放入冰箱。

['bʌtər]

Butter
黄油

黄油

['bʌtər] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][æz; əz][də'rektɪd] [ə'bʌv] , ['neɪmli] :

Butter	should	be	placed	in	the	refrigerator	as	directed	above	,	namely	:
黄油	应该	是	放置	在	这	冰箱	作为	指导	多于	,	即	:

黄油应按上述说明放入冰箱，即：

['ʌndər][ðə; ði][aɪs] ['tʃeɪmbər] [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði]['koʊldəst][pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ;

under	the	ice	chamber	which	is	the	coldest	part	of	the	refrigerator	;
在下面	这	冰	房间	哪个	是	这	最冷	部分	的	这	冰箱	;

冰箱最冷的部分——冰室下方；

[ðɪs] [speɪs] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'zɜ:rvd] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['bʌtər] , [kri:m] , [mɪlk] , [egz] [ænd; ənd] [mi:t] .

this	space	should	be	reserved	for	the	butter	,	cream	,	milk	,	eggs	and	meat	.
这	空间	应该	是	预订的	为了	这	黄油	,	奶油	,	牛奶	,	鸡蛋	和	肉	.

这个空间应该用来放黄油、奶油、牛奶、鸡蛋和肉。

['bʌtər] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔ:lweɪz] [bi:; bi] ['kloʊsli] ['kʌvərd] .

Butter	should	always	be	closely	covered	.
黄油	应该	总是	是	密切	涵盖	.

黄油应该始终盖严实。

[æn; ən] ['ɜ:rθn] [dʒɑ:r] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kloʊz] ['fɪtɪŋ] ['kʌvər] ,

An	earthen	jar	,	with	a	close	fitting	cover	,
一个	土	罐	,	和	一个	关闭	配件	覆盖	,

一个陶罐，带一个严实的盖子，

[meɪ] [bi:; bi] ['pə:tʃəst] [æt; ət] ['eni] [haʊs] ['fə:niʃiŋ] [ʃɑ:p] [fɔ:r; fər] [ten] [sents] ;

may	be	purchased	at	any	house	furnishing	shop	for	ten	cents	;
可能	是	购买	在	任何	房子	家具	店铺	为了	十	分	;

在任何一家家居用品店都可以花十美分买到;

[ðɪs] [saɪz] [wɪl] [hoʊld] [faɪv] [paʊndz] [ænd; ənd] [wɪl] [pru:v] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] .

this	size	will	hold	five	pounds	and	will	prove	very	satisfactory	.
这	尺寸	将要	抓住	五	磅	和	将要	证明	非常	令人满意的	.

这个尺寸可以装五磅重的肉，非常实用。

[mɪlk] [ænd; ənd] [kri:m]

Milk	and	Cream
牛奶	和	奶油

牛奶和奶油

[tu:] [mʌtʃ] [ker] [ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] ['kænɑ:t] [bi:; bi] ['gɪv(ə)n] [tu:; tə] [ðɪs] [fu:d] ;

Too	much	care	and	attention	cannot	be	given	to	this	food	;
也	很多	关心	和	注意力	不能	是	给定	到	这	食物	;

对这种食物，无论付出多少关爱和关注都不为过;

['i:v(ə)n] [ðoʊ] [ˌaɪ 'ti:] [dʌz] [nɑ:t] ['saʊər] [æz; əz] ['kwɪkli] [ɪn] ['wɪntər] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [dʌz] [ɪn] [hɑ:t] ['weðər] ,

even	though	it	does	not	sour	as	quickly	in	winter	as	it	does	in	hot	weather	,
甚至	尽管	它	做	不是	酸的	作为	迅速地	在	冬天	作为	它	做	在	热的	天气	,

虽然它在冬天不像在炎热天气下那样容易变酸，

[ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [dʒʌst] [ðə; ði] [seɪm] [ker] .

it	should	have	just	the	same	care	.
它	应该	有	只是	这	相同的	关心	.

它应该得到同样的呵护。

['nevər] [ə'laʊ] ['i:ðər] [kri:m] [ɔ:r] [mɪlk] [tu:; tə] [stænd] [ʌn'kʌvərd] .

Never	allow	either	cream	or	milk	to	stand	uncovered	.
绝不	允许	任何一个	奶油	或者	牛奶	到	站立	裸露	.

奶油或牛奶绝对不能敞开放置。

[ðer; ðər] [ɪz] ['nʌθɪŋ] [geɪnd] [baɪ] ['peɪɪŋ] [ə; eɪ] ['fænsi] [praɪs] [fɔ:r; fər] [mɪlk] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn]

There	is	nothing	gained	by	paying	a	fancy	price	for	milk	which	has	been
那里	是	没有什么	获得	经过	付费	一个	想要	价格	为了	牛奶	哪个	有	到过

['pa:stəraizd] [ænd; ənd] [kept] [kli:n] ,

pasteurized	and	kept	clean	,
巴氏杀菌	和	保留	干净的	,

花高价购买经过巴氏杀菌和保持清洁的牛奶并没有什么好处。

['ʌndər] [ðə; ði] [moʊst] ['sænəteri] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɪn] [ðə; ði] ['deri] , [bɪ'fɔ:r] [dɪ'lɪvəri] [tu:; tə] [ðə; ði] [kən'su:mər] ,

under	the	most	sanitary	conditions	in	the	dairy	,	before	delivery	to	the	consumer	,
在下面	这	最多	卫生	状况	在	这	奶制品	,	前	送货	到	这	消费者	,

在乳制品厂最卫生的条件下，交付给消费者之前，

[ɪf] [ðə; ði] ['lætər] [dʌz] [nɑːt] [noʊ] [haʊ] [tuː; tə] [teɪk] [ker] [ʌv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [liːvz] [ˌaɪ 'tiː]

if	the	latter	does	not	know	how	to	take	care	of	it	and	leaves	it
如果	这	后者	做	不是	知道	如何	到	拿	关心	的	它	和	树叶	它

[ʌn'kʌvərd] ,

uncovered	,
裸露	,

如果后者不知道如何照料它，并且让它裸露在外，

[ɪn][ə; eɪ][hɑːt] ['kɪtʃɪn] [ɔːr][ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [ʌn'kʌvərd] [fuːd] .

in	a	hot	kitchen	or	in	a	refrigerator	,	with	other	uncovered	food	.
在	一个	热的	厨房	或者	在	一个	冰箱	,	和	其他	裸露	食物	.

在炎热的厨房里或冰箱里，与其他未加盖的食物放在一起。

[ðer; ðər] [niːd] [biː; bi][noʊ] [sər'praɪz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː]['saʊərz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [di'veləps] [æn; ən] [ʌn'plez(ə)nt]

There	need	be	no	surprise	if	it	sours	quickly	and	develops	an	unpleasant
那里	需要	是	不	惊喜	如果	它	酸的	迅速地	和	发展	一个	令人不快的

['fleɪvər] ;

flavor	;
味道	;

如果它很快变酸并产生难闻的味道，也不必感到惊讶；

[fɔːr; fər][bəuθ][mɪlk][ænd; ənd] ['bʌtər] [wɪl] [əb'zɔːrb]['əudəz][ænd; ənd]['fleɪvərz] [wen] [ðʌs] [ɪk'spoʊzd] ,

for	both	milk	and	butter	will	absorb	odors	and	flavors	when	thus	exposed	,
为了	两个都	牛奶	和	黄油	将要	吸收	气味	和	口味	什么时候	因此	裸露	,

牛奶和黄油在这种环境下都会吸收气味和味道。

[wɪtʃ] [wɪl] ['rendər] [ðem; ðəm] [ʌn'fɪt] [fɔːr; fər][juːz] .

which	will	render	them	unfit	for	use	.
哪个	将要	使成为	他们	不合格	为了	使用	.

这将使它们无法使用。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː][æn; ən][ɪn'veriəb(ə)l] [ruːl] , ['nevər][tuː; tə] [ə'laʊ] [ðiːz] [fuːdz] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ʌn'kʌvərd] .

Make	it	an	invariable	rule	,	never	to	allow	these	foods	to	remain	uncovered	.
制作	它	一个	不变的	规则	,	绝不	到	允许	这些	食物	到	保持	裸露	.

务必将此作为一条铁律，绝不能让这些食物暴露在外。

[egz]

Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[wɑːʃ] [ðə; ði] [egz] , [wen] [ðeɪ] [kʌm] [frʌm; frəm][ðə; ði]['mɑːrkɪt] , [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

Wash	the	eggs	,	when	they	come	from	the	market	,	in	cold	water	.
洗	这	鸡蛋	,	什么时候	他们	来	从	这	市场	,	在	寒冷的	水	.

从市场上买来的鸡蛋，用冷水清洗。

[ðə; ði] ['ʃɛlz] [ɑːr; ər] [ðen] [kliːn] [ænd; ənd] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .

The	shells	are	then	clean	and	ready	for	use	.
这	贝壳	是	然后	干净的	和	准备好	为了	使用	.

这样一来，贝壳就清洗干净，可以投入使用了。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['klɪrɪŋ] [suːp] [stɑːk] , ['kɔːfi] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

They	are	used	for	clearing	soup	stock	,	coffee	,	etc	.
他们	是	用过的	为了	清理	汤	库存	,	咖啡	,	ETC	.

它们用于澄清汤底、咖啡等。

[egz] , [tuː] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [ɪn][ðə; ði]['koʊldəst][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ə'lɔːŋ] [wɪð; wɪθ]

Eggs	,	too	,	should	be	kept	in	the	coldest	part	of	the	refrigerator	along	with
鸡蛋	,	也	,	应该	是	保留	在	这	最冷	部分	的	这	冰箱	沿着	和

[mɪlk] ,

milk	,
牛奶	,

鸡蛋也应该和牛奶一起放在冰箱最冷的地方。

[kriːm] [ænd; ənd] ['bʌtər] .
cream **and** **butter** **.**
奶油 和 黄油 .

奶油和黄油。

[haʊ] [tuː; tə] ['meʒər] ['ækjərətli]
How **to** **Measure** **Accurately**
如何 到 措施 准确

如何准确测量

['meʒərɪŋ] [kʌp] [mɑːrkt] [ɪn] ['kwɔːrtərz]
MEASURING **CUP** **MARKED** **IN** **QUARTERS**
测量 杯子 标记 在 四分之一

以四分之一刻度为单位的量杯

['meʒərɪŋ] [kʌp] [mɑːrkt] [ɪn] [θɜːrd]
MEASURING **CUP** **MARKED** **IN** **THIRDS**
测量 杯子 标记 在 三分之一

量杯，刻度为三分之一

[ə; eɪ] ['sɪstəm] [ʌv; əv] ['ækjərət] ['meʒərmənts] [ɪz] [ˌæbsə'luːtli] ['nesəseri] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [sək'ses] .
A **system** **of** **accurate** **measurements** **is** **absolutely** **necessary** **to** **insure** **success** **.**
一个 系统 的 准确的 测量 是 绝对地 必要的 到 保证 成功 .

一套精确的测量系统对于确保成功至关重要。

[ˌsaɪən'tɪfɪk] ['treɪnɪŋ] [hæz; həz][ɪk'sploʊdɪd][ðə; ði][oʊld][aɪ'diːə] ,
Scientific **training** **has** **exploded** **the** **old** **idea** **,**
科学 训练 有 爆炸了 这 老的 主意 ,

科学训练彻底颠覆了旧观念。

[ðæt] “ [wɪð; wɪθ] [gʊd] ['dʒʌdʒmənt][ænd; ənd] [ɪk'spɪriəns] ['meʒərɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [baɪ] [saɪt] [wɪl] [duː] .
that **“** **with** **good** **judgment** **and** **experience** **measuring** **ingredients** **by** **sight** **will** **do** **.**
那 “ 和 好的 判断 和 经验 测量 原料 经过 视线 将要 做 .

“凭借良好的判断力和经验，目测即可计量配料。”

” [ðə; ði][ɪg'zækt]['kwɑːntəti] [kɔːld] [fɔːr; fər] , ['meʒərd] [iːtʃ] [taɪm][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [juː'tens(ə)l] [wət'evər]
” **The** **exact** **quantity** **called** **for** **,** **measured** **each** **time** **in** **the** **same** **utensil** **whatever**
” 这 精确的 数量 称为 为了 , 测量 每个 时间 在 这 相同的 用具 任何
[ˌaɪ 'tiː][biː; bi] ,
it **be** **,**
它 是 ,

“每次都使用同一个量具，精确计量所需的量，无论是什么量具，

[kʌp] , ['teɪblspuːn] [ɔːr] ['tiːspuːn] [ɑːr; ər] ['defɪnət] [gaɪdz] [ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] ['fɑːloʊd] [ɪf] [sək'ses]
cup **,** **tablespoon** **or** **teaspoon** **are** **definite** **guides** **that** **must** **be** **followed** **if** **success**
杯子 , 汤匙 或者 茶匙 是 定 指南 那 必须 是 随后 如果 成功
[wʊd] [biː; bi] [ə'teɪnd] .
would **be** **attained** **.**
会 是 已达到 .

杯、汤匙或茶匙是必须遵循的明确指导原则，才能取得成功。

[ɪ'næmld] ['meʒərɪŋ] [kʌps] [mɑːrkt] ['pleɪnli] [ɪn]['kwɔːrtərz][ɔːr] [θɜːrd] [iːtʃ] ['hoʊldɪŋ][ə; eɪ][hæf] - [paɪnt]
Enameled **measuring** **cups** **marked** **plainly** **in** **quarters** **or** **thirds** **each** **holding** **a** **half** **-** **pint**
珐琅 测量 杯子 标记 显然 在 四分之一 或者 三分之一 每个 保持 一个 一半 - 品脱
,
,
,

搪瓷量杯，杯身上清楚地标有四分之一或三分之一的刻度，每个量杯容量为半品脱。

[ə; eɪ] ['tiːspuːn] ['hoʊldɪŋ]['sɪksti][drɑːps] ,
a **teaspoon** **holding** **sixty** **drops** **,**
一个 茶匙 保持 六十 滴 ,

一茶匙可装六十滴，

[ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['ɔːrd(ə)neri][saɪz] ([duː][nɑːt] [mis'teik] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːrt] [spuːn] [fɔːr; fər] [ðɪs] [spuːn])

a	tablespoon	of	ordinary	size	(	do	not	mistake	a	dessert	spoon	for	this	spoon	)
一个	汤匙	的	普通的	尺寸	(	做	不是	错误	一个	甜点	勺子	为了	这	勺子	)

[ænd; ənd][ə; eɪ] [keɪs] - [naɪf] [ɑːr; ər][ðə; ði] [fjuː] [ɪ'senʃlz] [ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər]

and	a	case	-	knife	are	the	few	essentials	that	must	be	used	for
和	一个	案件	-	刀	是	这	很少	必需品	那	必须	是	用过的	为了

['meʒərɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ði]['resəpɪz] [ɪn'kɔːrpəreɪtɪd] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] .

measuring	ingredients	in	the	recipes	incorporated	in	this	book	.
测量	原料	在	这	食谱	公司	在	这	书	.

一汤匙普通大小的汤匙（不要把甜点汤匙和这汤匙混淆）和一把餐刀是本书食谱中计量食材的几件必备工具。

[ðiːz] [juː'tensɪlz] [meɪ] [biː; bi] ['pəːtʃəst] [æt; ət] ['eni] ['kɪtʃɪn] - ['fəːniʃiŋ] [ʃɑːp] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['nɑːmɪn(ə)l]

These	utensils	may	be	purchased	at	any	kitchen	-	furnishing	shop	for	a	nominal
这些	餐具	可能	是	购买	在	任何	厨房	-	家具	店铺	为了	一个	名义上的

[sʌm; səm] .

sum	.
和	.

这些厨具在任何一家厨具店都能以象征性的价格买到。

[tuː; tə] ['meʒər] [ɪn'griːdiənts]

To	Measure	Ingredients
到	措施	原料

测量配料

[ɔːl]['flaʊər] , [miːl] , [kən'fekʃənəz] - , ['paʊdərd] [ænd; ənd]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , ['soʊdə][ænd; ənd]

All	flour	,	meal	,	confectioners	'	,	powdered	and	granulated	sugar	,	soda	and
全部	面粉	,	一顿饭	,	糖果商	-	,	粉末状	和	颗粒状	糖	,	苏打	和

['ʌðər] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ,

other	dry	ingredients	,
其他	干燥	原料	,

所有面粉、粗面粉、糖粉、砂糖、小苏打和其他干性原料，

[ðæt] [ɑːr; ər] [pʊt] ['ɪntuː] ['kɑːtənz] [ɔːr][kænz] , [ðæt] [ɑːr; ər][æpt][tuː; tə]['set(ə)l][ænd; ənd][ɪn][sʌm; səm]['keɪsɪz]

that	are	put	into	cartons	or	cans	,	that	are	apt	to	settle	and	in	some	cases
那	是	放	进入	纸箱	或者	罐头	,	那	是	易于	到	定居	和	在	一些	案例

['hɑːrdn] ,

harden	,
硬化	,

装入纸箱或罐头后，容易沉淀，在某些情况下还会变硬。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['sɪftɪd] [bɪ'fɔːr] ['meʒərɪŋ] .

should	be	sifted	before	measuring	.
应该	是	筛过的	前	测量	.

计量前应先过筛。

[ðɪs] [sə'dʒestʃən; səg'dʒestʃən][ɪz][nɑːt][tuː; tə][biː; bi] [ɪg'nɔːrd] [ɪf] [juː; jʊ] [wʊd] [biː; bi] [sək'sesf(ə)l] [æz; əz]

This	suggestion	is	not	to	be	ignored	if	you	would	be	successful	as
这	建议	是	不是	到	是	忽略	如果	你	会	是	成功的	作为

[wel] [æz; əz][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] ,

well	as	economical	,
出色地	作为	经济	,

如果想要获得成功又经济实惠，就不要忽视这个建议。

[fɔːr; fər][baɪ] ['sɪftɪŋ] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['laɪtnd] [ænd; ənd] [meɪd] [tuː; tə][goʊ] ['fɜːrðər] .

for	by	sifting	these	ingredients	they	are	lightened	and	made	to	go	further	.
为了	经过	筛分	这些	原料	他们	是	轻度	和	制成	到	去	更远	.

因为通过筛选这些原料，它们会变得轻盈，从而可以走得更远。

[ə; eɪ] ['kʌpfʊl]

A	Cupful
一个	一杯

一杯

[ə; eɪ]['kʌpfʊl] [miːnz] [ɔːl][ðə; ði][kʌp] [wɪl] [hoʊld] ; [ðə; ði][kʌp][ɪz] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] ['hiːpɪŋ]
A **cupful** **means** **all** **the** **cup** **will** **hold** **;** **the** **cup** **is** **filled** **with** **a** **tablespoon** **heaping**
一个 一杯 方法 全部 这 杯子 将要 抓住 ; 这 杯子 是 已填 和 一个 汤匙 堆积
[fʊl] ,
full **,**
满的 ,

一杯的量是指杯子能装下的全部东西；杯子被满满一汤匙。

[ðen] ['lɛvəld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] .
then **leveled** **with** **a** **knife** **.**
然后 平整 和 一个 刀 .

然后用刀刮平。

[greɪt] [ker] [mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][nɑːt][tuː; tə] [ʃeɪk] [ðə; ði][kʌp] .
Great **care** **must** **be** **taken** **not** **to** **shake** **the** **cup** **.**
伟大的 关心 必须 是 已采取 不是 到 摇 这 杯子 .

务必小心，不要摇晃杯子。

[ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [tɔːst] ['laɪtli] ['ɪntuː][ðə; ði][kʌp] , [ðen] ['lɛvəld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] .
All **dry** **ingredients** **are** **tossed** **lightly** **into** **the** **cup** **,** **then** **leveled** **with** **a** **knife** **.**
全部 干燥 原料 是 抛掷 轻轻 进入 这 杯子 , 然后 平整 和 一个 刀 .

将所有干料轻轻放入杯中，然后用刀抹平。

['meʒərɪŋ] ['lɪkwɪdz]
Measuring **Liquids**
测量 液体

液体计量

[pleɪs] [ðə; ði][kʌp][tuː; tə][biː; bi] [fɪld] [ɑːn][ə; eɪ] ['sɔːsər] , [ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði][brɪm] .
Place **the** **cup** **to** **be** **filled** **on** **a** **saucer** **,** **and** **fill** **it** **to** **the** **brim** **.**
地方 这 杯子 到 是 已填 在 一个 碟子 , 和 充满 它 到 这 帽檐 .

将要盛水的杯子放在碟子上，然后盛满。

[ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['lɪkwɪd][kʊd; kəd][nɑːt][biː; bi] ['kærid] ['seɪfli] [ə'krɔːs] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [wɪ'ðaʊt] ['spɪlɪŋ]
A **cupful** **of** **liquid** **could** **not** **be** **carried** **safely** **across** **the** **kitchen** **without** **spilling**
一个 一杯 的 液体 可以 不是 是 携带 安全 穿过 这 厨房 没有 溢出
[sʌm; səm][ʌv; əv][ɪts]['kɑːntents] .
some **of** **its** **contents** **.**
一些 的 它是 内容 .

端着一杯液体穿过厨房，难免会洒出一些。

['meʒərɪŋ] ['bʌtər] , [lɑːrd] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Measuring **Butter** **,** **Lard** **,** **Etc** **.**
测量 黄油 , 猪油 , ETC .

计量黄油、猪油等。

[fæts] [juːst] [fɔːr; fər] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɑːr; ər] [pækt] ['sɑːlɪdli][ɪn][kʌps] , ['teɪbl] [ɔːr] ['tiːspuːn] [ænd; ənd] ['lɛvəld]
Fats **used** **for** **shortening** **are** **packed** **solidly** **in** **cups** **,** **table** **or** **teaspoon** **and** **leveled**
脂肪 用过的 为了 缩短 是 包装 稳固地 在 杯子 , 桌子 或者 茶匙 和 平整
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] .
with **a** **knife** **.**
和 一个 刀 .

用于起酥的油脂要用杯子、汤匙或茶匙压实，然后用刀刮平。

[ə; eɪ] [per] [ʌv; əv] ['meʒərɪŋ] [kʌps] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] ['veri] [kən'viːniənt] [wen] ['meʒərɪŋ] [ɪn'griːdiənts]
A **pair** **of** **measuring** **cups** **will** **be** **found** **very** **convenient** **when** **measuring** **ingredients**
一个 一对 的 测量 杯子 将要 是 成立 非常 方便的 什么时候 测量 原料
.
:
.

量取食材时，使用量杯会非常方便。

[wʌn] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [draɪ] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʌðər] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['lɪkwɪdz] .

One	for	the	dry	and	the	other	for	the	shortening	and	liquids	.
一	为了	这	干燥	和	这	其他	为了	这	缩短	和	液体	.

一个用于存放干料，另一个用于存放起酥油和液体。

[wʌn] [kʌp] [meɪ] [sɜːrv] [ðə; ði] ['pɜːrpəs] [ɪf] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['meʒərd] [fɜːrst] ,

One	cup	may	serve	the	purpose	if	dry	ingredients	are	measured	first	,
一	杯子	可能	服务	这	目的	如果	干燥	原料	是	测量	第一的	,

如果先称量干料，一杯水就足够了。

[ðen] ['lɪkwɪdz] [ænd; ənd] [fæts] [wen] [sʌtʃ] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [kɔːld] [fɔːr; fər] .

then	liquids	and	fats	when	such	ingredients	are	called	for	.
然后	液体	和	脂肪	什么时候	这样的	原料	是	称为	为了	.

然后，根据需要添加液体和脂肪。

['teɪbəlˌspuːnz] [ænd; ənd] ['tiːspuːn]

Tablespoons	and	Teaspoons
汤匙	和	茶匙

汤匙和茶匙

['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [ˌregju'leɪʃn] [saɪz] [ɑːr; ər] [fɪld] [ænd; ənd] ['lɛvəld] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] .

Tablespoons	of	regulation	size	are	filled	and	leveled	with	a	knife	.
汤匙	的	规定	尺寸	是	已填	和	平整	和	一个	刀	.

用标准大小的汤匙舀取食材，然后用刀刮平。

[ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɪz] [fɪld] [ænd; ənd] ['lɛvəld] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] .

A	teaspoon	is	filled	and	leveled	with	a	knife	.
一个	茶匙	是	已填	和	平整	和	一个	刀	.

用茶匙舀取适量液体，然后用刀刮平。

[tuː; tə] ['meʒər] ['lɪkwɪdz] , [ə; eɪ] ['teɪbl] [ɔːr] ['tiːspuːn] [miːnz] [ɔːl] [ðə; ði] [spuːn] [wɪl] [hoʊld] .

To	measure	liquids	,	a	table	or	teaspoon	means	all	the	spoon	will	hold	.
到	措施	液体	,	一个	桌子	或者	茶匙	方法	全部	这	勺子	将要	抓住	.

量液体时，一汤匙或一茶匙指的是勺子能盛装的量。

[tuː; tə] ['meʒər] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['teɪbl] [ɔːr] ['tiːspuːn] , [dɪp] [ðə; ði] [spuːn] [ɪn] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənt] .

To	measure	dry	ingredients	in	table	or	teaspoon	,	dip	the	spoon	in	the	ingredient	.
到	措施	干燥	原料	在	桌子	或者	茶匙	,	蘸	这	勺子	在	这	成分	.

要用汤匙或茶匙量取干性食材，只需将勺子浸入食材中即可。

[wen] [fɪld] , [lɪft] , [ænd; ənd] ['lev(ə)l] [wɪð; wɪθ] [naɪf] , [ʃɑːrp] [edʒ] [ʌv; əv] [bleɪd] [tɜːrnd] [tɔːrd]

When	filled	,	lift	,	and	level	with	knife	,	sharp	edge	of	blade	turned	toward
什么时候	已填	,	举起	,	和	等级	和	刀	,	锋利的	边缘	的	刀刃	转向	朝向

['hænd(ə)l] [ʌv; əv] [spuːn] .

handle	of	spoon	.
处理	的	勺子	.

装满后，提起勺子，用刀将其刮平，刀刃的锋利边缘朝向勺柄。

[dɪ'vaɪdɪŋ] [wɪð; wɪθ] [naɪf] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [boʊl] [ʌv; əv] [spuːn] [ɪz] [ə; eɪ] [hæf] -

Dividing	with	knife	lengthwise	of	the	bowl	of	spoon	is	a	half	-
分割	和	刀	纵向	的	这	碗	的	勺子	是	一个	一半	-

['tispʊnˌfʊl] .

teaspoonful	.
一茶匙	.

用刀沿勺子碗的纵向切开，得到半茶匙。

[dɪ'vaɪdɪŋ] [ðə; ði] [hæf] ['krɔːswaɪz] [ɪz] [ə; eɪ] [fɔːrθ] , [ænd; ənd] [dɪ'vaɪdɪŋ] [ðə; ði] [fɔːrθ] ['krɔːswaɪz] [ɪz] [wʌn] -

Dividing	the	half	crosswise	is	a	fourth	,	and	dividing	the	fourth	crosswise	is	one	-
分割	这	一半	横向	是	一个	第四	,	和	分割	这	第四	横向	是	一	-

[eɪtθ] .

eighth	.
第八	.

将二分之一横向分成四分之一，将四分之一横向分成八分之一。

[dɪ'vɪʒnz] [ɑːr; ər] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['tiːspuːn] [ðə; ði] [seɪm] .

Divisions	**are**	**made**	**in**	**the**	**teaspoon**	**the**	**same**	**.**
部门	是	制成	在	这	茶匙	这	相同的	.

茶匙的刻度也是相同的。

[les] [ðæn; ðən][æn; ən] [eɪtθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɪz][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] .

Less	**than**	**an**	**eighth**	**of**	**a**	**teaspoon**	**is**	**a**	**few**	**grains**	**.**
较少的	比	一个	第八	的	一个	茶匙	是	一个	很少	谷物	.

不到八分之一茶匙，也就是几粒谷物。

[fʊl] ['teɪblspuːn] [hæf] ['teɪblspuːn] ['kwɔːrtər]

FULL	**TABLESPOON**	**HALF**	**TABLESPOON**	**QUARTER**
满的	汤匙	一半	汤匙	四分之一

一整汤匙 半汤匙 四分之一汤匙

['teɪblspuːn] [fʊl] ['tiːspuːn] [hæf] ['tiːspuːn] ['kwɔːrtər] ['tiːspuːn]

TABLESPOON	**FULL**	**TEASPOON**	**HALF**	**TEASPOON**	**QUARTER**	**TEASPOON**
汤匙	满的	茶匙	一半	茶匙	四分之一	茶匙

汤匙 一茶匙 半茶匙 四分之一茶匙

[kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts]

Combining	**Ingredients**
结合	原料

混合成分

[ðə; ði][nekst] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][step] [tɔːrd] [sək'ses] [ɪn][ɔːl] ['kʊkəri] , [ɪz][ɪn] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts]

The	**next**	**very**	**important**	**step**	**toward**	**success**	**in**	**all**	**cookery**	**,**	**is**	**in**	**combining**	**ingredients**
这	下一个	非常	重要的	步	朝向	成功	在	全部	烹饪	,	是	在	结合	原料

[ænd; ənd] ['mɪkstʃɝz] ;

and	**mixtures**	**;**
和	混合物	;

烹饪成功的下一个非常重要的步骤是将各种食材和混合物结合起来;

[ænd; ənd][wʌn] [tuː] ['ɔːf(ə)n] [ˌdisri'gɑːdid] [baɪ][ðə; ði] ['æmətər] .

and	**one**	**too**	**often**	**disregarded**	**by**	**the**	**amateur**	**.**
和	一	也	经常	被忽视	经过	这	业余	.

而这一点却常常被业余爱好者所忽视。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] [θriː] ['muːvmənts] [kən'sɪdərd] [ɪn] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] — ['stɜːrɪŋ] , ['biːtɪŋ] ,

There	**are**	**three**	**movements**	**considered**	**in**	**combining**	**ingredients**	**—**	**stirring**	**,**	**beating**	**,**
那里	是	三	移动	经过考虑的	在	结合	原料	—	搅拌	,	殴打	,

[ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['foʊldɪŋ] .

and	**cutting**	**and**	**folding**	**.**
和	切割	和	折叠式的	.

混合食材时需要考虑三个动作——搅拌、打发、切拌和折叠。

['stɜːrɪŋ] [ɪz] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [baɪ]['sɜːrkjələr]['məuʃənz] ,

Stirring	**is**	**combining**	**ingredients**	**by**	**circular**	**motions**	**,**
搅拌	是	结合	原料	经过	圆	运动	,

搅拌是指以画圈的方式将食材混合在一起。

[ɪn'lɑːrdʒɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'piːtɪŋ] [ðiːz] ['məuʃənz] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['θɜːrəli] ['blendɪd] .

enlarging	**and**	**repeating**	**these**	**motions**	**until**	**all**	**ingredients**	**are**	**thoroughly**	**blended**	**.**
扩大	和	重复	这些	运动	直到	全部	原料	是	彻底	混合	.

不断重复这些动作，直到所有食材完全混合均匀。

[ðɪs] ['moʊʃ(ə)n][ɪz][moʊst] ['kɑːmənli] [juːst] [ɪn][ɔːl] ['kʊkəri] , ['iːðər] [ə'loʊn][ɔːr] ['ɔːltərneɪtɪŋ] [wɪð; wɪθ]

This	**motion**	**is**	**most**	**commonly**	**used**	**in**	**all**	**cookery**	**,**	**either**	**alone**	**or**	**alternating**	**with**
这	运动	是	最多	通常	用过的	在	全部	烹饪	,	任何一个	独自的	或者	交替	和

['biːtɪŋ] .

beating	**.**
殴打	.

这种动作在所有烹饪中最为常见，可以单独使用，也可以与打蛋交替使用。

['biːtɪŋ] [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [daʊn] [θruː] [ɪn'griːdiənt] [ɔːr] [ɪn'griːdiənts] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Beating **is** **accomplished** **by** **cutting** **down** **through** **ingredient** **or** **ingredients** **with** **a**
殴打 是 完成 经过 切割 向下 通过 成分 或者 原料 和 一个
['mɪksɪŋ] [spuːn] ,
mixing **spoon** **,**
混合 勺子 ,

搅拌是用搅拌勺将一种或多种食材切入食材中完成的。

[ɔːr][ə; eɪ]['sɪmələr][juː'tens(ə)l] , [frʌm; frəm][tɑːp][tuː; tə]['bɑːtəm] , ['tɜːrnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ['oʊvər][ænd; ənd]
or **a** **similar** **utensil** **,** **from** **top** **to** **bottom** **,** **turning** **ingredients** **over** **and**
或者 一个 相似的 用具 , 从 顶部 到 底部 , 转弯 原料 超过 和
['oʊvər] ,
over **,**
超过 ,

或者使用类似的器具，从上到下反复翻动食材。

['kʌtɪŋ] [θruː] [ðem; ðəm][ʌn'tɪl][ɔːl][ɑːr; ər] ['θɜːrəli] ['blendɪd] [ænd; ənd] ['laɪtnd] .
cutting **through** **them** **until** **all** **are** **thoroughly** **blended** **and** **lightened** **.**
切割 通过 他们 直到 全部 是 彻底 混合 和 轻度 .

将它们切碎，直到所有食材完全混合均匀并变得颜色变浅。

[baɪ] [ðɪs] ['moʊʃ(ə)n] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər][nɑːt]['oʊnli] ['blendɪd] , [bʌt; bət] [er] , ['ɔːlsoʊ] ,
By **this** **motion** **ingredients** **are** **not** **only** **blended** **,** **but** **air** **,** **also** **,**
经过 这 运动 原料 是 不是 仅有的 混合 , 但 空气 , 还 ,

通过这种运动，不仅食材混合均匀，空气也混合均匀。

[ɪz] [ɪn'kɔːrpəreɪtɪd] [wɪtʃ] [ɪn'kriːsɪz] [ðə; ðɪ] ['laɪtnəs] [ʌv; əv][ðə; ðɪ]['mɪkstʃər] .
is **incorporated** **which** **increases** **the** **lightness** **of** **the** **mixture** **.**
是 公司 哪个 增加 这 亮度 的 这 混合物 .

加入该物质可以增加混合物的轻盈度。

['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['foʊldɪŋ] [miːnz] [tuː; tə][kəm'baɪn] [tuː] ['mɪkstʃɚz] , [wʌn] [meɪd] ['veri] [laɪt] [baɪ]
Cutting **and** **Folding** **means** **to** **combine** **two** **mixtures** **,** **one** **made** **very** **light** **by**
切割 和 折叠式的 方法 到 结合 二 混合物 , 一 制成 非常 光 经过
['θɜːroʊ] ['biːtɪŋ] [ɔːr] ['wɪpɪŋ] ,
thorough **beating** **or** **whipping** **,**
彻底 殴打 或者 鞭打 ,

切拌和折叠是指将两种混合物混合在一起，其中一种混合物经过充分搅拌或搅打变得非常蓬松。

[æz; əz] ['hevi] [kriːm] [ɔːr] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] .
as **heavy** **cream** **or** **whites** **of** **eggs** **.**
作为 重的 奶油 或者 白人 的 鸡蛋 .

如同浓奶油或蛋白。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [tuː] ['fɔːrmər]['məʊʃənz] .
This **is** **a** **combination** **of** **the** **two** **former** **motions** **.**
这 是 一个 组合 的 这 二 以前的 运动 .

这是前两项动议的结合。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best] [ə'kɑːmplɪʃt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] [meɪd] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] .
It **is** **best** **accomplished** **with** **a** **wooden** **spoon** **made** **for** **this** **purpose** **.**
它 是 最好的 完成 和 一个 木制的 勺子 制成 为了 这 目的 .

最好使用专门为此目的制作的木勺。

[ðiːz] [rɪ'piːtɪd] ['vɜːrtɪk(ə)l] ['daʊnwərd] ['məʊʃənz] , [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [spuːn] , [ɪz] [kɔːld] ['kʌtɪŋ] ,
These **repeated** **vertical** **downward** **motions** **,** **made** **with** **this** **spoon** **,** **is** **called** **cutting** **,**
这些 重复 垂直的 向下 运动 , 制成 和 这 勺子 , 是 称为 切割 ,

用勺子反复进行这种垂直向下的动作，叫做切。

[ænd; ənd] ['tɜːrnɪŋ] [ðə; ðɪ] [ɪn'griːdiənts] ['oʊvər][ænd; ənd]['oʊvər] ,
and **turning** **the** **ingredients** **over** **and** **over** **,**
和 转弯 这 原料 超过 和 超过 ,

反复翻动食材，

[əˈlaʊɪŋ] [ðə; ði] [spuːn] [wɪð; wɪθ] [iːtʃ] [tɜːrn][tuː; tə] [kʌm] [ɪn][ˈkɑːntækt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈbɑːtəm] [ʌv; əv]

allowing	the	spoon	with	each	turn	to	come	in	contact	with	the	bottom	of
允许	这	勺子	和	每个	转动	到	来	在	接触	和	这	底部	的

[ðə; ði] [boʊl] [ɪz] [kɔːld] [ˈfoʊldɪŋ] .

the	bowl	is	called	folding	.
这	碗	是	称为	折叠式的	.

每次转动勺子时，都要让勺子接触到碗底，这种做法叫做折叠。

[rɪˈpiːt] [ðiːz] [ˈməʊʃənz] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [ɑːr; ər] [ˈθɜːrəli] [ˈblendɪd] [wɪˈðaʊt] [disˈtrɔiŋ]

Repeat	these	motions	until	the	ingredients	are	thoroughly	blended	without	destroying
重复	这些	运动	直到	这	原料	是	彻底	混合	没有	摧毁

[ðə; ði] [er] [ˈbʌblz] [ˈpriːviəsli] [meɪd] [baɪ] [ˈbiːtɪŋ] [ɔːr] [ˈwɪpɪŋ] [wʌn][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][ˈmɪkstʃər] .

the	air	bubbles	previously	made	by	beating	or	whipping	one	part	of	the	mixture	.
这	空气	气泡	之前	制成	经过	殴打	或者	鞭打	一	部分	的	这	混合物	.

重复这些动作，直到所有材料充分混合，但不要破坏之前通过搅拌或搅打混合物的一部分而产生的气泡。

[ˈbriːfli] —

Briefly	—
简要地	—

简要地-

[tuː; tə][stɜːr] [miːnz] [ˈblendɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] .

To	stir	means	blending	ingredients	.
到	搅拌	方法	混合	原料	.

搅拌是指将各种食材混合在一起。

[tuː; tə] [biːt] [miːnz] [ˈlaɪtnɪŋ] [ðə; ði][ˈmɪkstʃər][baɪ] [ɪnˈkɔːrpəreɪtɪŋ] [er] .

To	beat	means	lightening	the	mixture	by	incorporating	air	.
到	打	方法	闪电	这	混合物	经过	合并	空气	.

打发是指通过混入空气来减轻混合物的轻盈度。

[tuː; tə] [kʌt] [ænd; ənd][foʊld][ɪz] [kəmˈbaɪnɪŋ] [tuː] [ˈmɪkstʃɝz] ([wʌn][ʌv; əv] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [meɪd]

To	cut	and	fold	is	combining	two	mixtures	(	one	of	which	has	been	made
到	切	和	折叠	是	结合	二	混合物	(	一	的	哪个	有	到过	制成

[laɪt] [baɪ] [ˈbiːtɪŋ]) [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [ˈmænər] [æz; əz][tuː; tə] [prɪˈvent] [ðə; ði] [ɪˈskeɪp] [ɔːr] [lɔːs] [ʌv; əv] [er]

light	by	beating	)	in	such	a	manner	as	to	prevent	the	escape	or	loss	of	air
光	经过	殴打	)	在	这样的	一个	方式	作为	到	防止	这	逃脱	或者	损失	的	空气

[ˈpriːviəsli] [ˌɪntrəˈduːst] .

previously	introduced	.
之前	介绍	.

切拌是将两种混合物（其中一种已经过搅拌而变得蓬松）混合在一起，以防止先前引入的空气逸出或损失。

[ˈstændərd] [ˈteɪbl] [ʌv; əv] [weɪts] [ænd; ənd] [ˈmeʒərz]

Standard	Table	of	Weights	and	Measures
标准	桌子	的	重量	和	措施

标准度量衡表

[ɔːl] [ˈmeʒərmənts] [ɑːr; ər] [meɪd] [ˈlev(ə)l] .

All	measurements	are	made	level	.
全部	测量	是	制成	等级	.

所有测量均在水平面上进行。

[ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [ˌregjuˈleɪʃn] [saɪz][hoʊldz][ˈsɪksti][drɑːps] .

A	teaspoon	of	regulation	size	holds	sixty	drops	.
一个	茶匙	的	规定	尺寸	持有	六十	滴	.

一茶匙标准容量的液体可装六十滴。

[θriː] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv][ˈlɪkwɪd][ˈiːkwəl][wʌn] [ˈteɪblspuːn] .

Three	teaspoons	of	liquid	equal	one	tablespoon	.
三	茶匙	的	液体	平等的	一	汤匙	.

三茶匙液体等于一汤匙。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['lɪkwɪd]['iːkwəl][wʌn] - [hæf] [gɪl] [ɔːr][wʌn] - ['kwɔːrtər][kʌp] .

Four	**tablespoons**	**of**	**liquid**	**equal**	**one**	**-**	**half**	**gill**	**or**	**one**	**-**	**quarter**	**cup**	**.**
四	汤匙	的	液体	平等的	一	-	一半	鳃	或者	一	-	四分之一	杯子	.

四汤匙液体等于半吉尔或四分之一杯。

[tuː] [gils]['iːkwəl][wʌn][kʌp] .

Two	**gills**	**equal**	**one**	**cup**	**.**
二	鳃	平等的	一	杯子	.

两鳃等于一杯。

[tuː] [kʌps]['iːkwəl][wʌn][paɪnt] .

Two	**cups**	**equal**	**one**	**pint**	**.**
二	杯子	平等的	一	品脱	.

两杯等于一品脱。

[tuː] [paɪnts] ([fɔːr] [kʌps]) ['iːkwəl][wʌn][kwɔːrt] .

Two	**pints**	**(**	**four**	**cups**	**)**	**equal**	**one**	**quart**	**.**
二	品脱	(	四	杯子	)	平等的	一	夸脱	.

两品脱（四杯）等于一夸脱。

[fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv]['lɪkwɪd]['iːkwəl][wʌn][kwɔːrt] .

Four	**cups**	**of**	**liquid**	**equal**	**one**	**quart**	**.**
四	杯子	的	液体	平等的	一	夸脱	.

四杯液体等于一夸脱。

[fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər]['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] [ɔːr][wʌn][kwɔːrt] .

Four	**cups**	**of**	**flour**	**equal**	**one**	**pound**	**or**	**one**	**quart**	**.**
四	杯子	的	面粉	平等的	一	磅	或者	一	夸脱	.

四杯面粉等于一磅或一夸脱。

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['bʌtər] [pækt] ['sɑːlɪdli]['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**cups**	**of**	**butter**	**packed**	**solidly**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	杯子	的	黄油	包装	稳固地	平等的	一	磅	.

两杯压实的黄油等于一磅。

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] [pækt] ['sɑːlɪdli]['iːkwəlz][wʌn] - ['kwɔːrtər] [paʊnd] , [ɔːr] [fɔːr] ['aʊnsɪz] .

One	**-**	**half**	**cup**	**of**	**butter**	**packed**	**solidly**	**equals**	**one**	**-**	**quarter**	**pound**	**,**	**or**	**four**	**ounces**	**.**
一	-	一半	杯子	的	黄油	包装	稳固地	等于	一	-	四分之一	磅	,	或者	四	盎司	.

半杯压实的黄油等于四分之一磅，也就是四盎司。

[tuː] [kʌps] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**cups**	**granulated**	**sugar**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	杯子	颗粒状	糖	平等的	一	磅	.

两杯砂糖等于一磅。

[tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**powdered**	**sugar**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	和	一	-	一半	杯子	粉末状	糖	平等的	一	磅	.

两杯半糖粉等于一磅。

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər]['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**cups**	**of**	**milk**	**or**	**water**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	杯子	的	牛奶	或者	水	平等的	一	磅	.

两杯牛奶或水等于一磅。

[tuː] [kʌps] [tʃɑːpt] [miːt] [pækt] ['sɑːlɪdli]['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Two	**cups**	**chopped**	**meat**	**packed**	**solidly**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
二	杯子	切碎	肉	包装	稳固地	平等的	一	磅	.

两杯压实的碎肉等于一磅。

[naɪn] [tuː; tə] [ten] [egz] ([wɪ'ðaʊt] ['ʃɛlz]) ['iːkwəl][wʌn] [paʊnd] .

Nine	**to**	**ten**	**eggs**	**(**	**without**	**shells**	**)**	**equal**	**one**	**pound**	**.**
九	到	十	鸡蛋	(	没有	贝壳	)	平等的	一	磅	.

九到十个鸡蛋（去壳）等于一磅。

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] (['sɑːlɪd][ænd; ənd]['lev(ə)l]) ['iːkwəl][wʌn] [aʊns] .
Two **tablespoons** **butter** **(** **solid** **and** **level** **)** **equal** **one** **ounce** **.**
二 汤匙 黄油 (坚硬的 和 等级) 平等的 一 盎司 .

两汤匙（固态且平整）黄油等于一盎司。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] (['sɑːlɪd][ænd; ənd]['lev(ə)l]) ['iːkwəl] [tuː] ['aʊnsɪz] , [ɔːr][wʌn] - ['kwɔːrtər][kʌp] .
Four **tablespoons** **butter** **(** **solid** **and** **level** **)** **equal** **two** **ounces** **,** **or** **one** **-** **quarter** **cup** **.**
四 汤匙 黄油 (坚硬的 和 等级) 平等的 二 盎司 , 或者 一 - 四分之一 杯子 .

四汤匙黄油（固态且平整）等于两盎司，或四分之一杯。

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ['iːkwəl][wʌn] [aʊns] .
Two **tablespoons** **granulated** **sugar** **equal** **one** **ounce** **.**
二 汤匙 颗粒状 糖 平等的 一 盎司 .

两汤匙砂糖等于一盎司。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]['iːkwəl][wʌn] [aʊns] .
Four **tablespoons** **flour** **equal** **one** **ounce** **.**
四 汤匙 面粉 平等的 一 盎司 .

四汤匙面粉等于一盎司。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːfi] ['iːkwəl][wʌn] [aʊns] .
Four **tablespoons** **coffee** **equal** **one** **ounce** **.**
四 汤匙 咖啡 平等的 一 盎司 .

四汤匙咖啡等于一盎司。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lɪkwɪd]['iːkwəlz][wʌn] - [hæf] [aʊns] .
One **tablespoon** **liquid** **equals** **one** **-** **half** **ounce** **.**
一 汤匙 液体 等于 一 - 一半 盎司 .

一汤匙液体等于半盎司。

[ˌtiːˌbiːˌes'piː] . — ['teɪblspuːn] .
Tbsp **.** **—** **Tablespoon** **.**
汤匙 . — 汤匙 .

汤匙。

[tiː'ɛs'piː] . — ['tiːspuːn] .
Tsp **.** **—** **Teaspoon** **.**
茶匙 . — 茶匙 .

茶匙。

[ef] . [dʒiː] . — [fjuː] [greɪnz] .
F **.** **G** **.** **—** **Few** **grains** **.**
F . G . — 很少 谷物 .

FG——少量谷粒。

[ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər]
The **Refrigerator**
这 冰箱

冰箱

[fɔːr; fər][ðə; ði][ˌprezər'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [fuːd] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd][fɔːr; fər][ðə; ði] [left] - ['əuvəz]['æftər]
For **the** **preservation** **of** **food** **before** **cooking** **,** **and** **for** **the** **left** **-** **overs** **after**
为了 这 保存 的 食物 前 烹饪 , 和 为了 这 左边 - 局 后
[ə; eɪ] [miːl] ,
a **meal** **,**
一个 一顿饭 ,

用于烹饪前保存食物，以及餐后保存剩菜剩饭。

[ðer; ðər][ɪz][noʊ] [ə'plaɪəns] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][hoʊm] [ðæt][ɪz][ʌv; əv][soʊ] [mʌtʃ] [ɪm'pɔ:rt(ə)ns][æz; əz][ðə; ði]

there	is	no	appliance	placed	in	the	home	that	is	of	so	much	importance	as	the
那里	是	不	器具	放置	在	这	家	那	是	的	所以	很多	重要性	作为	这

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

refrigerator	.
冰箱	.

家中没有任何一种电器比冰箱更重要。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ə; eɪ] [mə'kreɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [ə; eɪ] ['pɜ:rfɪktli] ['bju:tɪf(ə)l] , ['præktɪk(ə)l] ,

It	should	be	a	McCray	Refrigerator	,	a	perfectly	beautiful	,	practical	,
它	应该	是	一个	麦克雷	冰箱	,	一个	完美	美丽的	,	实际的	,

它应该是一台麦克雷冰箱，一台完美美观、实用的冰箱。

[kən'vi:niənt] [ænd; ənd] [ɪn'taɪərli] ['sænəteri] [ək'seʃ(ə)n] [tu:; tə][ðə; ði] [ni:dz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] , [ðə; ði]

convenient	and	entirely	sanitary	accession	to	the	needs	of	the	kitchen	,	the
方便的	和	完全	卫生	加入	到	这	需求	的	这	厨房	,	这

[tʃi:f] [ɪ'senʃ(ə)l] [ʌv; əv][ɪts] ['fɜ:rnɪʃɪŋz] .

chief	essential	of	its	furnishings	.
首席	基本的	的	它是	家具	.

方便且完全卫生地满足厨房的需求，是厨房家具的主要必需品。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][lɑ:rdʒ][ænd; ənd] [wel] [ə'dæptɪd][tu:; tə][ðə; ði]['wɒnts][ænd; ənd] [nɪ'sesɪtɪz] [ʌv; əv]

It	should	be	large	and	well	adapted	to	the	wants	and	necessities	of
它	应该	是	大的	和	出色地	改编	到	这	想要	和	必需品	的

[ðə; ði] ['haʊshoʊld] ,

the	household	,
这	家庭	,

它应该足够大，并且能够很好地满足家庭的需求和需要。

[wɪð; wɪθ][æn; ən][aɪs][kə'pæsəti][ʌv; əv][æt; ət] [li:st] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] .

with	an	ice	capacity	of	at	least	one	hundred	pounds	.
和	一个	冰	容量	的	在	至少	一	百	磅	.

冰块容量至少为一百磅。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] [best] [meɪd] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] , ['ɔ:fərd] [fɔ:r; fər] [seɪl] [ænd; ənd][fɔ:r; fər][ðə; ði][kən'su:mərz]

It	is	the	best	made	refrigerator	,	offered	for	sale	and	for	the	consumers
它	是	这	最好的	制成	冰箱	,	提供	为了	销售	和	为了	这	消费者

['kʌmfərt] ,

comfort	,
舒适	,

这是市面上品质最好的冰箱，旨在为消费者提供舒适的使用体验。

[ɪn][ðə; ði][wɜ:rld][tu:; tə] - [deɪ] .

in	the	world	to	-	day	.
在	这	世界	到	-	天	.

在当今世界。

[wen] ['plænɪŋ] [jʊr; jər] ['kɪtʃɪn] , [bi:; bi] [ʃʊr] [ju:; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [pleɪs] , [wel] - [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] ,

When	planning	your	kitchen	,	be	sure	you	have	a	place	,	well	-	selected	,
什么时候	规划	你的	厨房	,	是	当然	你	有	一个	地方	,	出色地	-	已选	,

[fɔ:r; fər][wʌn][ʌv; əv] [ði:z] [rɪ'frɪdʒəˌretər] .

for	one	of	these	refrigerators	.
为了	一	的	这些	冰箱	.

在规划厨房时，一定要为这些冰箱之一预留一个合适的位置。

[ɪts] [dreɪn] [paɪps] [ʃʊd; ʃəd] ['nevər][bi:; bi] [kə'nektɪd] [də'rektli; daɪ'rektli][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['su:ər] ,

Its	drain	pipes	should	never	be	connected	directly	with	the	sewer	,
它是	流走	管道	应该	绝不	是	连接	直接地	和	这	下水道	,

它的排水管绝不能直接与下水道连接。

[ænd; ənd] [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l]['loʊkeɪt][ˌaɪ 'tiː][soʊ] [ðæt] [ðə; ðɪ][aɪs] [kəm'pɑːrtmənt] [meɪ] [biː; bi] [riːtʃt]

and	**if**	**possible**	**locate**	**it**	**so**	**that**	**the**	**ice**	**compartment**	**may**	**be**	**reached**
和	如果	可能的	定位	它	所以	那	这	冰	隔间	可能	是	达到

[frʌm; frəm][ðə; ðɪ][ˌaʊt'saɪd][frʌm; frəm][ə; eɪ] [rɪr] [pɔːrtʃ] — [ðæt][ɪz]['oʊpənɪŋ] [aʊt][ʌv; əv] [dɔːz] .

from	**the**	**outside**	**from**	**a**	**rear**	**porch**	**—**	**that**	**is**	**opening**	**out**	**of**	**doors**	**.**
从	这	外部	从	一个	后部	门廊	—	那	是	开幕	出去	的	门	.

如果可能的话，最好将冰柜放置在可以从后门廊（即向外敞开的门）外部进入的位置。

[ðɪs] [wɪl] [seɪv] [mʌtʃ] [ə'nɔɪəns] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['aɪsˌmæn] , [wɪð; wɪθ] [sɔɪld] [ʃuːz] ,

This	**will**	**save**	**much**	**annoyance**	**from**	**the**	**iceman**	**,**	**with**	**soiled**	**shoes**	**,**
这	将要	节省	很多	烦恼	从	这	冰人	,	和	脏的	鞋	,

这样可以避免送冰人弄脏鞋子带来的诸多不便。

['treɪlɪŋ] ['drɪpɪŋ] [aɪs] [ə'krɔːs] [ðə; ðɪ] [kliːn] ['kɪtʃɪn] [flɔːr] .

trailing	**dripping**	**ice**	**across**	**the**	**clean**	**kitchen**	**floor**	**.**
尾随	滴落	冰	穿过	这	干净的	厨房	地面	.

冰滴在干净的厨房地板上，形成一道道水滴。

[ðə; ðɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['iːzi] [ʌv; əv] ['ækses] [fɔːr; fər][ðə; ðɪ] [kʊk] , [fɔːr; fər][pleɪn][æz; əz] [wel]

The	**refrigerator**	**should**	**be**	**easy**	**of**	**access**	**for**	**the**	**cook**	**,**	**for**	**plain**	**as**	**well**
这	冰箱	应该	是	简单的	的	使用权	为了	这	厨师	,	为了	清楚的	作为	出色地

[æz; əz]['fænsi] ['kʊkɪŋ] ,

as	**fancy**	**cooking**	**,**
作为	想要	烹饪	,

冰箱应该方便厨师取用，无论是烹饪简单的菜肴还是复杂的菜肴。

[dɪ'mændz] ['meni] [steps] .

demands	**many**	**steps**	**.**
需求	许多	步骤	.

需要很多步骤。

[mʌtʃ] [taɪm] [ænd; ənd]['enərdʒi][ɪz] [seɪvd] [baɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [dʒuː'dɪʃəs] ['plænɪŋ] [ɪn][loʊ'keɪtɪŋ][ðə; ðɪ] ['kɪtʃɪn]

Much	**time**	**and**	**energy**	**is**	**saved**	**by**	**a**	**little**	**judicious**	**planning**	**in**	**locating**	**the**	**kitchen**
很多	时间	和	活力	是	已保存	经过	一个	小的	明智的	规划	在	定位	这	厨房

[ə'plaɪənsɪz] .

appliances	**.**
电器	.

在摆放厨房电器时稍加合理规划，就能节省大量时间和精力。

[rɪ'membər] [ðə; ðɪ][oʊld]['ædɪdʒ] , “ [let] [jʊr; jər] [hed] [seɪv] [jʊr; jər] [hiːlz] .

Remember	**the**	**old**	**adage**	**,**	**“**	**Let**	**your**	**head**	**save**	**your**	**heels**	**.**
记住	这	老的	谚语	,	“	让	你的	头	节省	你的	高跟鞋	.

记住这句古老的谚语：“用脑袋救脚后跟。”

” [ker] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər]

”	**Care**	**of**	**the**	**Refrigerator**
”	关心	的	这	冰箱

冰箱保养

[brʌʃ] [fɔːr; fər]

BRUSH	**FOR**
刷子	为了

刷子

[rɪ'frɪdʒəreɪtər]

REFRIGERATOR
冰箱

冰箱

[dreɪn] [paɪp]

DRAIN	**PIPE**
流走	管道

排水管

[ɪn] ['gɪvɪŋ] [ðə; ði]['prɑ:pər] [ə'tenʃ(ə)n] [tu:; tə][ðə; ði] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ,

In	giving	the	proper	attention	to	the	care	of	the	refrigerator	,
在	给予	这	恰当的	注意力	到	这	关心	的	这	冰箱	,

给予冰箱适当的保养，

[ðer; ðər][ɑ:r; ər] [θri:] ['veri] [ɪ'senʃ(ə)l] [pɔɪnts] [tu:; tə] [əb'zɜ:rv] ; [ðə; ði][fɜ:rst] , [ænd; ənd][moʊst]

there	are	three	very	essential	points	to	observe	;	the	first	,	and	most
那里	是	三	非常	基本的	积分	到	观察	;	这	第一的	,	和	最多

[ɪm'pɔ:rt(ə)nt] ,

important	,
重要的	,

有三点非常重要，需要注意；第一点，也是最重要的一点，

[ðə; ði][loʊ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [ðen] [ðə; ði] [weɪst] [paɪp] ,

the	location	of	the	refrigerator	,	then	the	waste	pipe	,
这	地点	的	这	冰箱	,	然后	这	浪费	管道	,

冰箱的位置，然后是污水管的位置。

[ænd; ənd][læst][bʌt; bət][nɑ:t] [li:st] [ə; eɪ] [fʊl] [sə'plaɪ] [ʌv; əv][aɪs] .

and	last	but	not	least	a	full	supply	of	ice	.
和	最后的	但	不是	至少	一个	满的	供应	的	冰	.

最后，还要确保冰块充足。

[ɪf] [ɪ'kɑ:nəmi] [ɪz][æn; ən]['aɪtəm][ɪn][ðə; ði] ['mænɪdʒmənt] [ʌv; əv][ðə; ði] [haʊs] ,

If	economy	is	an	item	in	the	management	of	the	house	,
如果	经济	是	一个	物品	在	这	管理	的	这	房子	,

如果节约是家庭管理中的一个方面，

[ðen] ['speʃ(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [wɪl] [bi:; bi]['gɪv(ə)n][ðə; ði] [pleɪs] [ɪn] [wɪtʃ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər][ɪz] [pleɪst] — [ə; eɪ] [ku:l]

then	special	attention	will	be	given	the	place	in	which	refrigerator	is	placed	—	a	cool
然后	特别的	注意力	将要	是	给定	这	地方	在	哪个	冰箱	是	放置	—	一个	凉爽的

,

,

,

那么，冰箱的摆放位置就需要特别注意——一个凉爽的地方，

[draɪ] , [wel] ['ventɪleɪtɪd] [ru:m] ,

dry	,	well	ventilated	room	,
干燥	,	出色地	通风	房间	,

干燥、通风良好的房间

[kən'vi:niəntli] [nɪr] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [ðæt] [steps] [meɪ] [bi:; bi] [seɪvd] [ænd; ənd] [wer] [ðə; ði][də'rekt]['reɪz]

conveniently	near	the	kitchen	that	steps	may	be	saved	and	where	the	direct	rays
方便	靠近	这	厨房	那	步骤	可能	是	已保存	和	在哪里	这	直接的	射线

[ʌv; əv][ðə; ði][sʌn][du:][nɑ:t][fɔ:l][ɑ:n][ˌaɪ 'ti:] ,

of	the	sun	do	not	fall	on	it	,
的	这	太阳	做	不是	落下	在	它	,

位置便利，靠近厨房，可以节省走动的路程，而且不会被阳光直射。

[ænd; ənd] [wer] [ðə; ði]['aɪsˌmæn][kæn; kən][geɪn] ['ækses] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] [wɪ'ðaʊt] “ ['trækɪŋ] [ʌp] ” [ðə; ði]

and	where	the	iceman	can	gain	access	to	it	without	“	tracking	up	”	the
和	在哪里	这	冰人	能	获得	使用权	到	它	没有	“	追踪	向上	”	这

['kɪtʃɪn] [wɪð; wɪθ][hɪz; ɪz] [sɔɪld] [ʃu:z] .

kitchen	with	his	soiled	shoes	.
厨房	和	他的	脏的	鞋	.

而且送冰人可以方便地取冰，而不会因为鞋子脏兮兮地弄脏厨房而“沾染”冰块。

[ðə; ði] [kəm'pɑ:tmənts] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fu:d] [ɪz] [kept] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [waɪpt] [aʊt] ['kerfəli] [wʌns] [ə; eɪ]
The compartments in which the food is kept should be wiped out carefully once a
这 隔间 在 哪个 这 食物 是 保留 应该 是 擦拭 出去 小心 一次 一个
[wi:k] .
week .
星期 .

存放食物的隔间每周应仔细擦拭一次。

[ɪf] ['eniθɪŋ] [ɪz] [spɪld] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [ɪ'mi:diətli] .
If anything is spilled within the refrigerator it should be removed immediately .
如果 任何事物 是 洒了 之内 这 冰箱 它 应该 是 已移除 立即地 .

如果冰箱内有任何东西洒出来，都应该立即清理干净。

[ɔ:l] [krʌmz] , [drɑ:ps] [ʌv; əv] ['lɪkwɪd] [ɔ:r] [smɔ:l] ['pɑ:rtɪk(ə)lz] [ʌv; əv] [fu:d] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['kerfəli] [ænd; ənd]
All crumbs , drops of liquid or small particles of food should be carefully and
全部 面包屑 , 滴 的 液体 或者 小的 颗粒 的 食物 应该 是 小心 和
['ɪnstəntli] [rɪ'mu:vd] .
instantly removed .
即刻 已移除 .

应立即仔细清除所有面包屑、液体滴落物或食物碎屑。

[wʌns] [ə; eɪ] [wi:k] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] [aɪs] [meɪ] [bi:; bi] [ə'laʊd] [tu:; tə] [rʌn] [loʊ] ;
Once a week the supply of ice may be allowed to run low ;
一次 一个 星期 这 供应 的 冰 可能 是 允许 到 跑步 低的 ;

每周可以允许一次冰块供应不足的情况；

[ðə; ði] [aɪs] [meɪ] [ðen] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [aɪs] ['tʃeɪmbər] ['θɜ:rəli] [wɑ:ʃt] ,
the ice may then be removed and the ice chamber thoroughly washed ,
这 冰 可能 然后 是 已移除 和 这 冰 房间 彻底 洗过 ,

然后即可取出冰块，并彻底清洗冰室。

[ðə; ði] [ræk] [ə'pɑ:n] [wɪtʃ] [ðə; ði] [aɪs] [stændz] [wɑ:ʃt] [ænd; ənd] [rɪnst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [sə'lu:ʃ(ə)n] [ʌv; əv]
the rack upon which the ice stands washed and rinsed with a solution of
这 架子 之上 哪个 这 冰 站立 洗过 和 冲洗干净 和 一个 解决方案 的
[sæl] ['soʊdə] ,
sal soda ,
盐 苏打 ,

放置冰块的架子用苏打溶液清洗干净。

[ðə; ði] [dreɪn] [paɪp] [ænd; ənd] [ðə; ði] [træp] ['ɔ:lsoʊ] ['θɜ:rəli] [swɔbd] [aʊt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [brʌʃ]
the drain pipe and the trap also thoroughly swabbed out with a brush
这 流走 管道 和 这 陷阱 还 彻底 拭子 出去 和 一个 刷子
[ə'tætʃt] [tu:; tə] [ə; eɪ] [lɔ:ŋ] ['waɪər] ['hænd(ə)l] ,
attached to a long wire handle ,
随附的 到 一个 长的 金属丝 处理 ,

排水管和存水弯也用连接着长金属柄的刷子彻底擦拭干净了。

[meɪd] [fɔ:r; fər] [ðɪs] ['pɜ:rpəs] .
made for this purpose .
制成 为了 这 目的 .

专为此目的而制造。

[pɔ:r] [ðə; ði] [sə'lu:ʃ(ə)n] [θru:] [ðə; ði] [dreɪn] [paɪp] [æz; əz] [fɑ:r] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [kæn; kən] [bi:; bi] [ri:tʃt]
Pour the solution through the drain pipe as far as it can be reached
倒 这 解决方案 通过 这 流走 管道 作为 远的 作为 它 能 是 达到
[ænd; ənd] [ðen] [rɪns] [wɪð; wɪθ] [klɪr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .
and then rinse with clear boiling water .
和 然后 冲洗 和 清除 沸腾 水 .

将溶液倒入排水管，尽可能地倒进去，然后用清澈的沸水冲洗。

[ðə; ði][aɪs] [kəm'pɑːrtmənt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [fɪld] [wɪð; wɪθ][aɪs] .

The	ice	compartment	should	be	kept	filled	with	ice	.
这	冰	隔间	应该	是	保留	已填	和	冰	.

冰格应始终装满冰块。

[ə; eɪ][lɑːrdʒ] [piːs] [ʌv; əv][aɪs] [kiːps] ['betər] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [smɔːl] [wʌn][ænd; ənd] [in'ʃuəz] [mʌtʃ] ['betər]

A	large	piece	of	ice	keeps	better	than	a	small	one	and	insures	much	better
一个	大的	片	的	冰	保持	更好的	比	一个	小的	一	和	保险	很多	更好的

[ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [er] .

circulation	of	air	.
循环	的	空气	.

大块冰比小块冰保存时间更长，而且能确保更好的空气流通。

[ðə; ði] [dɔːr] [tuː; tə][ðə; ði][aɪs] [kəm'pɑːrtmənt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] ['taɪtli] [kloʊzd] [æt; ət][ɔːl] [taɪmz] [seɪv]

The	door	to	the	ice	compartment	should	be	kept	tightly	closed	at	all	times	save
这	门	到	这	冰	隔间	应该	是	保留	紧紧	关闭	在	全部	时代	节省

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['biːɪŋ] [fɪld] [wɪð; wɪθ][aɪs] .

when	it	is	being	filled	with	ice	.
什么时候	它	是	存在	已填	和	冰	.

除了在加冰时，冰柜门应始终保持紧闭。

[ðə; ði][fækt][ɪz] [ðæt] [ɔːl][ðə; ði] [dɔːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['oʊpənd][ænd; ənd][kloʊzd][æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]

The	fact	is	that	all	the	doors	should	be	opened	and	closed	as	quickly	as
这	事实	是	那	全部	这	门	应该	是	打开	和	关闭	作为	迅速地	作为

['pɑːsəb(ə)l] .

possible	.
可能的	.

事实是，所有的门都应该尽快打开和关闭。

[ðə; ði][moʊst] ['skruːpjələs] ['klenlinəs] [ɪn][ɔːl][ɪts][pɑːrts][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

The	most	scrupulous	cleanliness	in	all	its	parts	should	be	found	in	the	refrigerator	.
这	最多	一丝不苟的	清洁	在	全部	它是	部分	应该	是	成立	在	这	冰箱	.

冰箱的各个部分都应该保持最彻底的清洁。

[fuːd] [sʌtʃ] [æz; əz] [miːt] , [pə'tetoz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ʃʊd; ʃəd] ['nevər][biː; bi][leɪd][ɑːn][ðə; ði]

Food	such	as	meat	,	potatoes	,	etc	.	should	never	be	laid	on	the
食物	这样的	作为	肉	,	土豆	,	ETC	.	应该	绝不	是	铺设	在	这

[ʃelvz] [ʌv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ,

shelves	of	the	refrigerator	,
货架	的	这	冰箱	,

肉类、土豆等食物绝对不能放在冰箱的隔板上。

[ænd; ənd][ðə; ði]['hæbɪt][ʌv; əv] ['fɪlɪŋ] [ðə; ði][aɪs] ['tʃeɪmbər] [wɪð; wɪθ] [miːt] , [fɪʃ] ,

and	the	habit	of	filling	the	ice	chamber	with	meat	,	fish	,
和	这	习惯	的	填充	这	冰	房间	和	肉	,	鱼	,

以及将肉类、鱼类等物品放入冰窖的习惯

[faʊl] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪz][moʊst][ʌn'sænəteri] [ænd; ənd] [ʌn'helθfəl] .

fowl	and	vegetables	is	most	unsanitary	and	unhealthful	.
鸡	和	蔬菜	是	最多	不卫生的	和	不健康的	.

禽肉和蔬菜是最不卫生、最不健康的。

[ðə; ði] [ker] [ʌv; əv] [fuːd] [ɪn][ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər]

The	Care	of	Food	in	the	Refrigerator
这	关心	的	食物	在	这	冰箱

冰箱中食物的保存

[wen] [ðə; ði] [fuːd] [ɪz] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] ['teɪbl] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [baɪ][ðə; ði] ['treɪdzmən] ,

When	the	food	is	placed	on	the	table	in	the	kitchen	by	the	tradesman	,
什么时候	这	食物	是	放置	在	这	桌子	在	这	厨房	经过	这	零售商	,

当工匠把食物摆放在厨房的桌子上时，

[ðə; ði] [ker] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][wʌns] [fɔːlz] [ə'pɑːn][ðə; ði][wʌn] [huː] [ɪz][ɪn] [tʃɑːrdʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['haʊshoʊld]

the	care	of	it	at	once	falls	upon	the	one	who	is	in	charge	of	the	household
这	关心	的	它	在	一次	瀑布	之上	这	一	WHO	是	在	收费	的	这	家庭

[ænd; ənd][ʃiː; ʃi][mʌst; məst] [noʊ] [dʒʌst] [haʊ] [tuː; tə] [teɪk] [ker] [ʌv; əv] [iːtʃ] ['ɑːrtɪk(ə)l] .

and	she	must	know	just	how	to	take	care	of	each	article	.
和	她	必须	知道	只是	如何	到	拿	关心	的	每个	文章	.

照料这些物品的责任立刻落在了家庭负责人身上，她必须知道如何照料每一件物品。

[ɔːl] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['peɪpər][æt; ət][wʌns] ;

All	meat	should	be	removed	from	the	paper	at	once	;
全部	肉	应该	是	已移除	从	这	纸	在	一次	;

应立即将肉从纸上全部取出;

[waɪpt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [tʃiːz] [klɔːθ] [rʌŋ] [frʌm; frəm][koʊld]['wɔːtər] , [pleɪst] [ɑːn][ə; eɪ]

wiped	with	a	piece	of	cheese	cloth	wrung	from	cold	water	,	placed	on	a
擦拭	和	一个	片	的	奶酪	布	拧干	从	寒冷的	水	,	放置	在	一个

[pleɪt] ,

plate	,
盘子	,

用拧干冷水的纱布擦拭，放在盘子上，

[ə'nʌðər] [pleɪt] [tɜːrnd] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n]['ɪndɪkeɪtɪd] , [ɪn] ['frʌntɪspiːs] ,

another	plate	turned	over	it	and	placed	in	the	position	indicated	,	in	frontispiece	,
其他	盘子	转向	超过	它	和	放置	在	这	位置	表明的	,	在	卷首插图	,

[ɑːn][peɪdʒ][ˌtuː'tuː] .

on	page	2	.
在	页	2	.

另一块盘子翻过来，放在第 2 页扉页所示的位置。

[ðə; ði] ['bʌtər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr] ,

The	butter	should	be	put	in	a	jar	,
这	黄油	应该	是	放	在	一个	罐	,

黄油应该装进罐子里。

['kʌvərd] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] [ʃelf] [ʌv; əv][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ɪ'miːdiətli] ['ʌndər][ðə; ði][aɪs]

covered	and	placed	on	the	shelf	of	the	refrigerator	immediately	under	the	ice
涵盖	和	放置	在	这	架子	的	这	冰箱	立即地	在下面	这	冰

['tʃeɪmbər] .

chamber	.
房间	.

盖好后放在冰箱冰格正下方的架子上。

[ə; eɪ] [speɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][left][ɑːn] [ðɪs] [ʃelf] [fɔːr; fər] [egz] , [mɪlk][ænd; ənd] [kriːm] .

A	space	should	be	left	on	this	shelf	for	eggs	,	milk	and	cream	.
一个	空间	应该	是	左边	在	这	架子	为了	鸡蛋	,	牛奶	和	奶油	.

这个架子上应该留出空间放置鸡蛋、牛奶和奶油。

[tʃiːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [mə'nɪlə] ['peɪpər] ['liːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ræpt] [ɪn][ðə; ði]

Cheese	should	be	removed	from	the	manilla	paper	leaving	it	wrapped	in	the
奶酪	应该	是	已移除	从	这	马尼拉	纸	离开	它	包装	在	这

[wæks]['peɪpər] ,

wax	paper	,
蜡	纸	,

将奶酪从牛皮纸中取出，但仍保留在蜡纸中。

[ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvərd] ['ves(ə)l][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

and	placed	in	a	covered	vessel	in	the	refrigerator	.
和	放置	在	一个	涵盖	血管	在	这	冰箱	.

然后放入带盖容器中，置于冰箱内。

[ðə; ði] [ker] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] , [fruːts] , [miːts] , [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['fɑːloʊz] [ˌhɪrɪn'æftər] .

The	care	of	vegetables	,	fruits	,	meats	,	fish	,	etc	.	,	follows	hereinafter	.
这	关心	的	蔬菜	,	水果	,	肉类	,	鱼	,	ETC	.	,	跟随	下文	.

蔬菜、水果、肉类、鱼类等的养护方法如下。

[left] - ['oʊvər] [miːts]

Left	-	Over	Meats
左边	-	超过	肉类

剩余肉类

[biːf] [krəu'kets]

Beef	Croquettes
牛肉	炸丸子

牛肉丸子

1¾ [kʌps] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [left] - ['oʊvər] [roʊst] [biːf] [ɔːr] [steɪk] .

1¾	cups	finely	chopped	left	-	over	roast	beef	or	steak	.
1¾	杯子	精细地	切碎	左边	-	超过	烤	牛肉	或者	牛排	.

1¾ 杯切碎的剩余烤牛肉或牛排。

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

¾	teaspoon	salt	.
¾	茶匙	盐	.

¾茶匙盐。

¼ ['tiːspuːn] ['pepər] .

¼	teaspoon	pepper	.
¼	茶匙	胡椒	.

¼茶匙胡椒粉。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs] .

1	tablespoon	Worcestershire	Sauce	.
1	汤匙	伍斯特郡	酱	.

1汤匙伍斯特沙司。

[fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .

Few	drops	onion	juice	.
很少	滴	洋葱	汁	.

几滴洋葱汁。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

1	teaspoon	finely	chopped	parsley	.
1	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

1茶匙切碎的欧芹。

[braʊn] [sɔːs] .

Brown	sauce	.
棕色的	酱	.

棕色酱汁。

['prɑːses] : [rɪ'muːv] [ɔːl] [fæt] [ænd; ənd] ['grɪsl] [frʌm; frəm] [koʊld] [roʊst] [biːf] [ɔːr] [steɪk] .

Process	:	Remove	all	fat	and	gristle	from	cold	roast	beef	or	steak	.
过程	:	消除	全部	胖的	和	脆骨	从	寒冷的	烤	牛肉	或者	牛排	.

处理方法：去除冷烤牛肉或牛排中的所有脂肪和筋膜。

[tʃɑːp] [faɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] ,

Chop	fine	and	add	ingredients	in	the	order	given	,
劈	美好的	和	添加	原料	在	这	命令	给定	,

将食材切碎，并按顺序加入。

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] [θɪk] [braʊn] [sɔːs] ([meɪd] [baɪ] [ɪn'kriːsɪŋ] [ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['flaʊər] [kɔːld]

moisten	**with**	**thick**	**Brown**	**Sauce**	**(**	**made**	**by**	**increasing**	**the**	**quantity**	**of**	**flour**	**called**
濡	和	厚的	棕色的	酱	(	制成	经过	增加	这	数量	的	面粉	称为

[fɔːr; fər][ɪn][ðə; ði]['resəpi][fɔːr; fər] [braʊn] [sɔːs] [tuː; tə][hæf][kʌp]) .

for	**in**	**the**	**recipe**	**for**	**Brown**	**Sauce**	**to**	**half**	**cup**	**)**	**.**
为了	在	这	食谱	为了	棕色的	酱	到	一半	杯子	)	.

用浓稠的棕色酱汁润湿（棕色酱汁的做法是将棕色酱汁配方中所需的面粉量增加到半杯）。

[ʃeɪp] [ɪn][koʊnz] , [drɪp][ɪn] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt] .

Shape	**in**	**cones**	**,**	**drip**	**in**	**crumbs**	**,**	**egg**	**and**	**crumbs**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**hot**	**fat**	**.**
形状	在	圆锥体	,	滴	在	面包屑	,	蛋	和	面包屑	和	炒	在	深的	热的	胖的	.

将面团捏成圆锥形，裹上面包屑、蛋液和面包屑，然后在滚烫的油炸制。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [braʊn] , [tə'meɪtoʊ] , [ɔːr] ['kriːoʊl] [sɔːs] .

Serve	**with**	**Brown**	**,**	**Tomato**	**,**	**or**	**Creole**	**Sauce**	**.**
服务	和	棕色的	,	番茄	,	或者	克里奥尔语	酱	.

可搭配棕色酱汁、番茄酱或克里奥尔酱汁食用。

[left] - ['oʊvər] [roʊst] [biːf] — ['meksɪkən] [staɪl]

Left	**-**	**Over**	**Roast**	**Beef**	**—**	**Mexican**	**Style**
左边	-	超过	烤	牛肉	—	墨西哥	风格

墨西哥风味烤牛肉剩菜

[wʌn] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

1	**onion**	**finely**	**chopped**	**.**
1	洋葱	精细地	切碎	.

个洋葱，切碎。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

2	**tablespoons**	**butter**	**.**
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn] [red] ['pepər] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] .

1	**red**	**pepper**	**shredded**	**.**
1	红色的	胡椒	碎	.

1个红辣椒，切碎。

[wʌn] [griːn] ['pepər] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] .

1	**green**	**pepper**	**shredded**	**.**
1	绿色的	胡椒	碎	.

1个青椒，切碎。

[wʌn][kloʊv]['gɑːrlɪk] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

1	**clove**	**garlic**	**finely**	**chopped**	**.**
1	丁香	蒜	精细地	切碎	.

1瓣蒜，切碎。

[wʌn][kʌp][tə'meɪtoʊ][pʌlp] .

1	**cup**	**tomato**	**pulp**	**.**
1	杯子	番茄	纸浆	.

1 杯番茄果肉。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs] .

1	**tablespoon**	**Worcestershire**	**Sauce**	**.**
1	汤匙	伍斯特郡	酱	.

1汤匙伍斯特沙司。

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .

¼	**teaspoon**	**celery**	**salt**	**.**
¼	茶匙	芹菜	盐	.

¼茶匙芹菜盐。

[fjuː] [drɑːps][təˈbæskoʊ] [sɔːs] .
Few drops Tobasco Sauce .
很少 滴 塔巴斯科 酱 .

几滴塔巴斯科辣椒酱。

['θɪnli] [slaɪst] [koʊld] [roʊst] [biːf] .
Thinly sliced cold roast beef .
薄薄的 切片 寒冷的 烤 牛肉 .

切成薄片的冷烤牛肉。

['prɑːses] : [kʊk] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtər] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [kʌt] ['pepərz] [ɪn] [θɪn] [ʃredz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ʃɪrz]
Process : Cook onion in butter five minutes ; cut peppers in thin shreds with the shears
过程 : 厨师 洋葱 在 黄油 五 分钟 ; 切 辣椒 在 薄的 碎屑 和 这 剪
.
:
.

步骤：用黄油将洋葱炒五分钟；用剪刀将辣椒剪成细丝。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] ['ʌnjən] .
Add to onion .
添加 到 洋葱 .

加入洋葱。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['gɑːrlɪk] [ænd; ənd] [təˈmeɪtoʊ] [pʌlp] .
Add garlic and tomato pulp .
添加 蒜 和 番茄 纸浆 .

加入蒜末和番茄果肉。

['sɪmər] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] .
Simmer fifteen minutes .
煨 十五 分钟 .

小火慢炖十五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈwustəʃiə] [sɔːs] , ['seləri] [sɔːlt] [ænd; ənd] [təˈbæskoʊ] .
Add Worcestershire Sauce , celery salt and Tobasco .
添加 伍斯特郡 酱 , 芹菜 盐 和 塔巴斯科 .

加入伍斯特沙司、芹菜盐和塔巴斯科辣椒酱。

[sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Salt to taste .
盐 到 品尝 .

加盐调味。

[kʌt] [koʊld] [roʊst] [biːf] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [ˌɑːr ˈiː] - [hiːt] [ɪn] [sɔːs] .
Cut cold roast beef in thin slices and re - heat in sauce .
切 寒冷的 烤 牛肉 在 薄的 切片 和 关于 - 热 在 酱 .

将冷烤牛肉切成薄片，然后在酱汁中重新加热。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [beɪkt] [pəˈtetoz] [ɑːn] [ðə; ði] [hæf] - [ʃel] .
Serve with baked potatoes on the half - shell .
服务 和 烘焙 土豆 在 这 一半 - 壳 .

配烤土豆（半个壳）食用。

[dɪˈlɪʃəs] [biːf] [paɪ]
Delicious Beef Pie
可口的 牛肉 馅饼

美味牛肉派

[laɪn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [wel] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] ,
Line the bottom and sides of a well buttered baking dish with hot ,
线 这 底部 和 侧面 的 一个 出色地 涂黄油的 烘烤 盘子 和 热的 ,

在涂抹了黄油的烤盘底部和侧面铺上热的.....

['haɪli] ['siːznd] [mæʃt] [pə'tetoz] , [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [tʃɑːpt]

highly	seasoned	mashed	potatoes	,	to	which	add	two	tablespoons	finely	chopped
高度	经验丰富的	捣碎	土豆	,	到	哪个	添加	二	汤匙	精细地	切碎

['ʌnjən] [ɔːr] [tʃaɪvz] ;

onion	or	chives	;
洋葱	或者	细香葱	;

将土豆泥调味浓郁，加入两汤匙切碎的洋葱或细香葱；

['oʊvər] [ðɪs] , [pleɪs] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪər] [ʌv; əv] [left] - ['oʊvər] [roʊst] [biːf] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ;

over	this	,	place	a	thick	layer	of	left	-	over	roast	beef	cut	in	small	pieces	;
超过	这	,	地方	一个	厚的	层	的	左边	-	超过	烤	牛肉	切	在	小的	件	;

在上面铺上一层厚厚的切成小块的剩余烤牛肉；

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , ['ʌnjən] [dʒuːs] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs] ,

season	with	salt	,	pepper	,	onion	juice	,	one	tablespoon	Worcestershire	Sauce	,
季节	和	盐	,	胡椒	,	洋葱	汁	,	一	汤匙	伍斯特郡	酱	,

用盐、胡椒粉、洋葱汁和一汤匙伍斯特沙司调味。

['mɔɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [sɔːs] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [pə'teɪtoʊ] ['mɪkstʃər] ,

moisten	with	Brown	Sauce	and	cover	with	a	layer	of	potato	mixture	,
濡	和	棕色的	酱	和	覆盖	和	一个	层	的	土豆	混合物	,

淋上棕色酱汁，再铺上一层土豆混合物。

['ɔːrnəmənt] [rɪm] [ʌv; əv] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [fɔːrst] [θruː] [ə; eɪ] ['peɪstri] [bæg]

ornament	rim	of	dish	with	some	of	the	mixture	forced	through	a	pastry	bag
装饰品	轮缘	的	盘子	和	一些	的	这	混合物	强制	通过	一个	糕点	包

[ænd; ənd] [stɑːr] [tuːb] .

and	star	tube	.
和	星星	管子	.

将部分混合物通过裱花袋和星形裱花嘴挤入盘子边缘，形成装饰图案。

[brʌʃ] ['oʊvər] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['biːtn] [eg] .

Brush	over	lightly	with	beaten	egg	.
刷子	超过	轻轻	和	被打败	蛋	.

轻轻刷上一层打散的鸡蛋液。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] [ænd; ənd] [pə'teɪtoʊ] [ɪz] ['delɪkətli]

Bake	in	a	hot	oven	until	mixture	is	thoroughly	heated	and	potato	is	delicately
烤	在	一个	热的	烤箱	直到	混合物	是	彻底	加热	和	土豆	是	轻柔地

[braʊn] .

browned	.
棕色	.

放入高温烤箱烘烤，直至混合物完全加热，土豆表面呈浅棕色。

['sesɪls] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [sɔːs]

Cecils	with	Brown	Sauce
塞西尔	和	棕色的	酱

塞西尔配棕色酱汁

[wʌn] [kʌp] [left] - ['oʊvər] [roʊst] [biːf] [ɔːr] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [rer] [steɪk] .

1	cup	left	-	over	roast	beef	or	finely	chopped	rare	steak	.
1	杯子	左边	-	超过	烤	牛肉	或者	精细地	切碎	稀有的	牛排	.

杯剩余的烤牛肉或切碎的生牛排。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [faɪn] [bred] [krʌmz] .

2	tablespoons	fine	bread	crumbs	.
2	汤匙	美好的	面包	面包屑	.

2汤匙细面包屑。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [kriːm] [ɔːr] [meltid] ['bʌtər] .

1	tablespoon	cream	or	melted	butter	.
1	汤匙	奶油	或者	融化	黄油	.

1汤匙奶油或融化的黄油。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs] .
1 **tablespoon** **Worcestershire** **Sauce** **.**
1 汤匙 伍斯特郡 酱 .

1汤匙伍斯特沙司。

[joʊk] [wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːtn] .
Yolk **one** **egg** **,** **slightly** **beaten** **.**
蛋黄 一 蛋 , 轻微地 被打败 .

一个鸡蛋的蛋黄，稍微打散。

[sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Salt **,** **pepper** **and** **onion** **juice** **.**
盐 , 胡椒 和 洋葱 汁 .

盐、胡椒粉和洋葱汁。

['prɑːses] : [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] [tuː; tə] [biːf] ; [ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] , [kriːm] [ɔːr] ['bʌtər] [ænd; ənd]
Process **:** **Add** **seasonings** **to** **beef** **;** **add** **bread** **crumbs** **,** **cream** **or** **butter** **and**
过程 : 添加 调味料 到 牛肉 ; 添加 面包 面包屑 , 奶油 或者 黄油 和
['biːtn] [eg] [joʊk] ;
beaten **egg** **yolks** **;**
被打败 蛋 蛋黄 ;

制作过程：在牛肉中加入调味料；加入面包屑、奶油或黄油和打散的蛋黄；

[ʃeɪp] [ɪn] [smɔːl] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] , [roʊl] [ɪn] ['flaʊər] ,
shape **in** **small** **balls** **the** **size** **of** **an** **English** **walnut** **,** **roll** **in** **flour** **,**
形状 在 小的 球 这 尺寸 的 一个 英语 核桃 , 卷 在 面粉 ,

将面团搓成核桃大小的小球，然后在面粉中滚一圈。

[eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɑːt] [fæt] , [dreɪn] [ɑːn] [braʊn] ['peɪpər] .
egg **and** **crumbs** **,** **and** **fry** **in** **deep** **hot** **fat** **,** **drain** **on** **brown** **paper** **.**
蛋 和 面包屑 , 和 炒 在 深的 热的 胖的 , 流走 在 棕色的 纸 .

将鸡蛋和面包屑混合，放入滚烫的油炸至金黄，捞出后放在牛皮纸上沥干油。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [ɔːr] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
Arrange **in** **a** **pyramid** **on** **a** **hot** **platter** **and** **serve** **with** **Brown** **or** **Tomato** **Sauce**
安排 在 一个 金字塔 在 一个 热的 拼盘 和 服务 和 棕色的 或者 番茄 酱
.
:
.

将食材摆成金字塔形，放在热盘上，佐以棕色酱汁或番茄酱食用。

[biːf] ['kʌtlits]
Beef **Cutlets**
牛肉 肉饼

牛肉排

[biːf] ['kʌtlits]
Beef **Cutlets**
牛肉 肉饼

牛肉排

[tʃɑːp] [ðə; ði] [flæŋk] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['pɔːrtərˌhaʊs] [steɪk] ['veri] [faɪn] , [fɜːrst] [rɪ'muːvɪŋ] [suː'pɜːrfluəs] [fæt]
Chop **the** **flank** **end** **of** **the** **porterhouse** **steak** **very** **fine** **,** **first** **removing** **superfluous** **fat**
劈 这 侧翼 结尾 的 这 波特豪斯 牛排 非常 美好的 , 第一的 移除 多余 胖的
.
:
.

将波特豪斯牛排的侧腹部分切成细末，先去除多余的脂肪。

['siːz(ə)n] [miːt] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [tuː] [ɔːr] [θriː] [drɑːps][tə'bæskoʊ] [sɔːs] , ['ʌnjən] [piːs] [ænd; ənd]

Season	meat	with	salt	,	two	or	three	drops	Tobasco	Sauce	,	onion	piece	and
季节	肉	和	盐	,	二	或者	三	滴	塔巴斯科	酱	,	洋葱	片	和

['wustəʃiə] [sɔːs] [tuː; tə] [teɪst] .

Worcestershire	Sauce	to	taste	.
伍斯特郡	酱	到	品尝	.

用盐、两三滴塔巴斯科辣椒酱、一块洋葱和伍斯特沙司调味肉。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] ['kʌtlɪts] [ə'baʊt] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ; [dɪp][ɪn] [eg] ,

Shape	into	cutlets	about	three	-	fourths	of	an	inch	thick	;	dip	in	egg	,
形状	进入	肉饼	关于	三	-	第四部分	的	一个	英寸	厚的	;	蘸	在	蛋	,

将面团捏成约四分之三英寸厚的肉饼；蘸上蛋液，

[ðen] [ɪn] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt][faɪv] ['mɪnɪts] .

then	in	crumbs	and	fry	in	deep	hot	fat	five	minutes	.
然后	在	面包屑	和	炒	在	深的	热的	胖的	五	分钟	.

然后裹上面包屑，在滚烫的油炸五分钟。

[duː][nɑːt] [braʊn] [ðem; ðəm] [tuː] ['kwɪkli] .

Do	not	brown	them	too	quickly	.
做	不是	棕色的	他们	也	迅速地	.

不要烤得太快。

[dɪ'spoʊz] [ðem; ðəm] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] [maʊnd] [ʌv; əv][hɑːt] [raɪst] [pə'teɪtoʊ][ɔːr] [wel] ['siːznd] [bɔɪld] [raɪs] .

Dispose	them	around	a	mound	of	hot	riced	potato	or	well	seasoned	boiled	rice	.
处置	他们	大约	一个	冢	的	热的	米饭	土豆	或者	出色地	经验丰富的	煮沸	米	.

把它们放在一堆热腾腾的土豆米饭或调味好的白米饭周围。

[biːf] - [steɪk] [paɪ]

Beef	-	Steak	Pie
牛肉	-	牛排	馅饼

牛排派

[kʌt] [left] - ['oʊvər][koʊld] [brɔɪld] [steɪk] [ɔːr] ['remnənts] [ʌv; əv][koʊld] [roʊst] [biːf] [ɪn][wʌn] - [hæf] [ɪntʃ]

Cut	left	-	over	cold	broiled	steak	or	remnants	of	cold	roast	beef	in	one	-	half	inch
切	左边	-	超过	寒冷的	烤制	牛排	或者	残余物	的	寒冷的	烤	牛肉	在	一	-	一半	英寸

['piːsɪz] .

pieces	.
件	.

将剩下的冷烤牛排或冷烤牛肉的残余切成半英寸的小块。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][hɑːt] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['sloʊli] [ʌn'tɪl]

Cover	with	hot	stock	or	water	,	add	one	small	onion	and	simmer	slowly	until
覆盖	和	热的	库存	或者	水	,	添加	一	小的	洋葱	和	煨	缓慢地	直到

[miːt] [ɪz]['tendər] .

meat	is	tender	.
肉	是	投标	.

倒入热高汤或水，加入一个小洋葱，小火慢炖至肉软烂。

([ə'baʊt][wʌn]['aʊər]) .

(	About	one	hour	)	.
(	关于	一	小时	)	.

（大约一小时）

[rɪ'muːv] ['ʌnjən][ænd; ənd] ['θɪkən] [stɑːk] [wɪð; wɪθ]['flaʊər][daɪ'luːtɪd][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .

Remove	onion	and	thicken	stock	with	flour	diluted	with	cold	water	.
消除	洋葱	和	加厚	库存	和	面粉	稀	和	寒冷的	水	.

取出洋葱，用冷水稀释的面粉勾芡。

['siːz(ə)n] ['haɪli] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Season	highly	with	salt	and	pepper	.
季节	高度	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒粉大量调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [pə'tetoz] [kʌt] [ɪn] [wʌn] [ɪntʃ] [kjuːbz] [ænd; ənd] ['priːviəsli] ['pɑːrbɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ]
Add **potatoes** **cut** **in** **one** **inch** **cubes** **and** **previously** **parboil** **ten** **minutes** **in** **boiling**
添加 土豆 切 在 一 英寸 立方体 和 之前 腌 十 分钟 在 沸腾
['sɔːltɪd] ['wɔːtər] .
salted **water** **.**
咸的 水 .

加入切成一英寸方块的土豆，土豆需事先在沸腾的盐水中煮10分钟。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [kuːl] ; ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [krʌst] [meɪd] [ʌv; əv]
Put **into** **a** **buttered** **baking** **-** **dish** **and** **cool** **;** **cover** **with** **a** **crust** **made** **of**
放 进入 一个 涂黄油的 烘烤 - 盘子 和 凉爽的 ; 覆盖 和 一个 地壳 制成 的
['bɪskɪt] [doʊ] ,
biscuit **dough** **,**
饼干 面团 ,

放入涂抹了黄油的烤盘中冷却；盖上一层饼干面团制成的酥皮。

[roʊld] [wʌn] - [fɔːrθ] [ɪntʃ] [θɪk] .
rolled **one** **-** **fourth** **inch** **thick** **.**
滚动 一 - 第四 英寸 厚的 .

轧制成四分之一英寸厚。

[meɪk] [θriː] [ɪn'sɪʒənz] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] [paɪ] .
Make **three** **incisions** **in** **top** **of** **pie** **.**
制作 三 切口 在 顶部 的 馅饼 .

在馅饼顶部划三刀。

[beɪk] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .
Bake **twenty** **-** **five** **minutes** **in** **a** **hot** **oven** **.**
烤 二十 - 五 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

在高温烤箱中烘烤25分钟。

[ðə; ði] [tɑːp] [meɪ] [biː; bi] [brʌʃt] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] [daɪ'luːtɪd] [wɪð; wɪθ] [tuː]
The **top** **may** **be** **brushed** **over** **with** **the** **white** **of** **an** **egg** **diluted** **with** **two**
这 顶部 可能 是 刷过 超过 和 这 白色的 的 一个 蛋 稀 和 二
['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk] [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm] ['ʌv(ə)n] .
tablespoons **milk** **five** **minutes** **before** **removing** **from** **oven** **.**
汤匙 牛奶 五 分钟 前 移除 从 烤箱 .

在出炉前五分钟，可以在表面刷上一层用两汤匙牛奶稀释的蛋清。

['kriːoʊl] [krəu'kets]
Creole **Croquettes**
克里奥尔语 炸丸子

克里奥尔炸丸子

[tʃɑːp] [ðə; ði] [flæŋk] ['ɛndz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['potər] - [haʊs] [steɪk] [faɪn] ([ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wʌn] [kʌp]
Chop **the** **flank** **ends** **of** **the** **porter** **-** **house** **steak** **fine** **(** **there** **should** **be** **one** **cup**
劈 这 侧翼 结束 的 这 搬运工 - 房子 牛排 美好的 (那里 应该 是 一 杯子
[pækt] ['sɑːlɪdli]) .
packed **solidly** **)** **.**
包装 稳固地) .

将波特豪斯牛排的侧腹部分切成细末（应该装满一杯）。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] [ˌʌn'kʊkt] [raɪs] , ['siːz(ə)n] ['haɪli] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
Add **one** **-** **fourth** **cup** **uncooked** **rice** **,** **season** **highly** **with** **salt** **,** **pepper** **and** **a**
添加 一 - 第四 杯子 生 米 , 季节 高度 和 盐 , 胡椒 和 一个
[fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv] [kaɪ'en] .
few **grains** **of** **cayenne** **.**
很少 谷物 的 辣椒 .

加入四分之一杯生米，用盐、胡椒粉和几粒辣椒粉充分调味。

[ræp] [wʌn] ['raʊndɪd] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ɪn] ['kæbɪdʒ] [liːvz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn]

Wrap	**one**	**rounded**	**tablespoon**	**of**	**this**	**mixture**	**in**	**cabbage**	**leaves**	**which**	**have**	**been**
裹	一	圆润	汤匙	的	这	混合物	在	卷心菜	树叶	哪个	有	到过

['priːviəsli] ['pɑːrˌbɔɪld] [tuː] ['mɪnɪts] .

previously	**parboiled**	**two**	**minutes**	**.**
之前	半熟	二	分钟	.

将一满勺混合物用预先焯过两分钟的卷心菜叶包裹起来。

['sɪmər] [wʌn] ['aʊər] [ɪn] [təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] , ['beɪstɪŋ] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [taɪmz] .

Simmer	**one**	**hour**	**in**	**Tomato**	**Sauce**	**,**	**basting**	**three**	**or**	**four**	**times**	**.**
煨	一	小时	在	番茄	酱	,	涂抹	三	或者	四	时代	.

在番茄酱中慢炖一小时，期间浇汁三四次。

['kʌvər] ['kloʊsli] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

Cover	**closely**	**while**	**cooking**	**.**
覆盖	密切	尽管	烹饪	.

烹饪时盖紧锅盖。

[kɔːrnd] [biːf] [ˌeɪ ˈjuː] ['grætn]

Corned	**Beef**	**au**	**Gratin**
咸	牛肉	au	焗烤

咸牛肉焗烤

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [koʊld] [left] - ['oʊvər] [kɔːrnd] [biːf] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] .

2	**cups**	**cold**	**left**	**-**	**over**	**corned**	**beef**	**cut**	**in**	**small**	**dice**	**.**
2	杯子	寒冷的	左边	-	超过	咸	牛肉	切	在	小的	骰子	.

杯切成小丁的冷剩咸牛肉。

[ˌtuːˈtuː] ['slaɪsɪz] ['ʌnjən] .

2	**slices**	**onion**	**.**
2	切片	洋葱	.

2片洋葱。

[wʌn] [kʌp] ['seləri] , [kɔːrs] [stɔːks] [ænd; ənd] [liːvz] [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] .

1	**cup**	**celery**	**,**	**coarse**	**stalks**	**and**	**leaves**	**cut**	**in**	**pieces**	**.**
1	杯子	芹菜	,	粗	茎	和	树叶	切	在	件	.

1 杯芹菜，粗茎和叶子切成小块。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

4	**tablespoons**	**butter**	**.**
4	汤匙	黄油	.

4汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .

4	**tablespoons**	**flour**	**.**
4	汤匙	面粉	.

4汤匙面粉。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk] .

2	**cups**	**milk**	**.**
2	杯子	牛奶	.

2 杯牛奶。

¼ ['tiːspuːn] [pəˈpriːkə] .

¼	**teaspoon**	**paprika**	**.**
¼	茶匙	辣椒	.

¼茶匙辣椒粉。

¾ [kʌp] ['bʌtərd] [krʌmz] .

¾	**cup**	**buttered**	**crumbs**	**.**
¾	杯子	涂黄油的	面包屑	.

¾ 杯黄油面包屑。

['prɑːses] : [skɔːld][mɪlk][wɪð; wɪθ]['ʌnjənz][ænd; ənd]['seləri] .

Process	**:**	**Scald**	**milk**	**with**	**onions**	**and**	**celery**	**.**
过程	:	烫伤	牛奶	和	洋葱	和	芹菜	.

制作过程：将牛奶与洋葱和芹菜一起煮沸。

[melt] ['bʌtər] [ɪn] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd][stɜːr][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .

Melt	**butter**	**in**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**add**	**flour**	**and**	**stir**	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**.**
熔化	黄油	在	酱	-	平底锅	,	添加	面粉	和	搅拌	到	一个	光滑的	粘贴	.

在平底锅中融化黄油，加入面粉搅拌成光滑的糊状。

[streɪn] ['seləri] [ænd; ənd]['ʌnjən][frʌm; frəm][mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][tuː; tə] ['bʌtər] , [ænd; ənd]['flaʊər]

Strain	**celery**	**and**	**onion**	**from**	**milk**	**;**	**add**	**milk**	**to**	**butter**	**,**	**and**	**flour**
拉紧	芹菜	和	洋葱	从	牛奶	;	添加	牛奶	到	黄油	,	和	面粉

['grædʒuəli] [waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] ,

gradually	**while**	**stirring**	**constantly**	**,**
逐步地	尽管	搅拌	不断地	,

将芹菜和洋葱从牛奶中滤出；将牛奶加入黄油中，一边搅拌一边逐渐加入面粉。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] [ɪf] ['nesəseri] , [ˌeɪ diː 'diː][pə'priːkə][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

season	**with**	**salt**	**if**	**necessary**	**,**	**add**	**paprika**	**and**	**bring**	**to**	**boiling**	**point**	**.**
季节	和	盐	如果	必要的	,	添加	辣椒	和	带来	到	沸腾	观点	.

必要时加盐调味，加入辣椒粉，煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːrnd] [biːf] ; [mɪks] [wel] [ænd; ənd][tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Add	**corned**	**beef**	**;**	**mix**	**well**	**and**	**turn**	**into**	**a**	**buttered**	**baking**	**dish**	**.**
添加	咸	牛肉	;	混合	出色地	和	转动	进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	.

加入咸牛肉；搅拌均匀，倒入涂了黄油的烤盘中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [krʌmz] .

Cover	**with**	**buttered**	**crumbs**	**.**
覆盖	和	涂黄油的	面包屑	.

撒上黄油面包屑。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl]['mɪkstʃər][ɪz] ['hiːtɪd] [θruː] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɑːr; ər] [braʊn] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**until**	**mixture**	**is**	**heated**	**through**	**and**	**crumbs**	**are**	**browned**	**.**
烤	在	热的	烤箱	直到	混合物	是	加热	通过	和	面包屑	是	棕色	.

放入高温烤箱烘烤，直到混合物完全加热且面包屑呈棕色。

[kɔːrnd] [biːf] [hæʃ]

Corned	**Beef**	**Hash**
咸	牛肉	哈希

咸牛肉杂烩

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] [kɔːrnd] [biːf] , [tʃɑːpt] ['mɑːdərətli] .

2	**cups**	**cooked**	**corned**	**beef**	**,**	**chopped**	**moderately**	**.**
2	杯子	煮熟	咸	牛肉	,	切碎	中等程度	.

杯煮熟的咸牛肉，切碎至中等大小。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [koʊld] [kʊkt] [pə'tetoz] , [tʃɑːpt] ['mɑːdərətli] .

2	**cups**	**cold**	**cooked**	**potatoes**	**,**	**chopped**	**moderately**	**.**
2	杯子	寒冷的	煮熟	土豆	,	切碎	中等程度	.

2 杯冷熟土豆，切成适量丁。

[sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd][kloʊv]['gɑːrlɪk] .

Salt	**,**	**pepper**	**and**	**clove**	**garlic**	**.**
盐	,	胡椒	和	丁香	蒜	.

盐、胡椒粉和蒜瓣。

[kriːm] , [mɪlk][ɔːr] [stɑːk] .

Cream	**,**	**milk**	**or**	**stock**	**.**
奶油	,	牛奶	或者	库存	.

奶油、牛奶或高汤。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

['prɑːses] : [rɪˈmuːv] [ɔːl] ['grɪsl] , [fæt][ænd; ənd] ['strɪŋi] [pɑːrts][frʌm; frəm] [miːt] .

Process	:	Remove	all	gristle	,	fat	and	stringy	parts	from	meat	.
过程	:	消除	全部	脆骨	,	胖的	和	细丝	部分	从	肉	.

处理方法：去除肉中的所有筋膜、脂肪和纤维部分。

[tʃɑːp] [wɪð; wɪθ] ['tʃɑːpɪŋ] [naɪf] [ɪn] [boʊl] .

Chop	with	chopping	knife	in	bowl	.
劈	和	切碎	刀	在	碗	.

用菜刀将食材切碎放入碗中。

[mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [pəˈtetoz] , ['siːz(ə)n] ['haɪli] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd]['mɔɪs(ə)n]

Mix	well	with	chopped	potatoes	,	season	highly	with	salt	,	pepper	,	and	moisten
混合	出色地	和	切碎	土豆	,	季节	高度	和	盐	,	胡椒	,	和	濡

[wɪð; wɪθ][mɪlk] , [kriːm] [ɔːr] [stɑːk] .

with	milk	,	cream	or	stock	.
和	牛奶	,	奶油	或者	库存	.

与切碎的土豆充分混合，用盐、胡椒粉大量调味，并用牛奶、奶油或高汤润湿。

[melt] ['bʌtər] [ɪn]['spaɪdər] , [wen] [hɑːt][tɜːrn][ɪn]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [spred] ['iːvnli] .

Melt	butter	in	spider	,	when	hot	turn	in	mixture	and	spread	evenly	.
熔化	黄油	在	蜘蛛	,	什么时候	热的	转动	在	混合物	和	传播	均匀地	.

用漏勺融化黄油，趁热倒入混合物并均匀涂抹。

[pleɪs] [kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk][ɪn]['sentər] ; [let] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [wel] - [braʊn] [ˌʌndər'niːθ] ,

Place	clove	of	garlic	in	centre	;	let	cook	slowly	until	well	-	browned	underneath	,
地方	丁香	的	蒜	在	中心	;	让	厨师	缓慢地	直到	出色地	-	棕色	下	,

放入蒜瓣；小火慢煎至底部呈褐色。

[rɪˈmuːv] ['gɑːrlɪk][ænd; ənd][foʊld][æz; əz][æn; ən] ['ɑːmlət] [ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ][hɑːt] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] .

remove	garlic	and	fold	as	an	omelet	on	to	a	hot	serving	platter	.
消除	蒜	和	折叠	作为	一个	煎蛋卷	在	到	一个	热的	服务	拼盘	.

取出蒜瓣，将面糊像煎蛋一样折叠起来，放在热的餐盘上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['hɑːləndeɪz] [sɔːs] .

Serve	with	Hollandaise	Sauce	.
服务	和	荷兰酱	酱	.

佐以荷兰酱食用。

['gɑːrlɪk] [meɪ] [biː; bi][əˈmɪtɪd; oʊˈmɪtɪd] .

Garlic	may	be	omitted	.
蒜	可能	是	省略	.

可以省略大蒜。

['bredɪd] [tʌŋ] [wɪð; wɪθ][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs]

Breaded	Tongue	with	Tomato	Sauce
裹面包屑的	舌头	和	番茄	酱

番茄酱炸牛舌

[kʌt] [ðə; ði][tɪp][end][ʌv; əv][ðə; ði][koʊld] [bɔɪld] [tʌŋ] [ɪn][wʌn] - [fɔːrθ] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ,

Cut	the	tip	end	of	the	cold	boiled	tongue	in	one	-	fourth	inch	slices	,
切	这	提示	结尾	的	这	寒冷的	煮沸	舌头	在	一	-	第四	英寸	切片	,

将冷煮牛舌的尖端切成四分之一英寸厚的薄片，

['sprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] , [dɪp][ðem; ðəm][ɪn] [eg] , [ðen] [ɪn][faɪn] [bred]

sprinkle	them	with	salt	and	pepper	,	dip	them	in	egg	,	then	in	fine	bread
撒	他们	和	盐	和	胡椒	,	蘸	他们	在	蛋	,	然后	在	美好的	面包

[krʌmz] ;

crumbs	;
面包屑	;

撒上盐和胡椒粉，蘸上蛋液，再裹上细面包屑；

[rɪ'pi:t] , [soʊ'teɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɑ:n][ə; eɪ][hɑ:t] ['sɜ:rvɪŋ] ['plætər] ,

repeat	,	saute	them	in	butter	and	arrange	them	on	a	hot	serving	platter	,
重复	,	炒	他们	在	黄油	和	安排	他们	在	一个	热的	服务	拼盘	,

[pɔ:r] ['oʊvər][tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] .

pour	over	Tomato	Sauce	.
倒	超过	番茄	酱	.

重复上述步骤，用黄油煎炒，然后摆放在热的餐盘上，淋上番茄酱。

['kæsəroʊl] [raɪs] [wɪð; wɪθ] [vi:l]

Casserole	Rice	with	Veal
沙锅	米	和	小牛肉

小牛肉砂锅饭

['bʌtər] [ə; eɪ] [tu:] - [kwɔ:rt] [brɪk] - [ʃeɪp] [moʊld] , [laɪn][ˌaɪ 'ti:][wɪð; wɪθ][hɑ:t] [bɔɪld] [raɪs][tu:; tə] [θri:] -

Butter	a	two	-	quart	brick	-	shape	mould	,	line	it	with	hot	boiled	rice	to	three	-
黄油	一个	二	-	夸脱	砖	-	形状	模具	,	线	它	和	热的	煮沸	米	到	三	-

[fɔ:rθ] [ɪntʃ] ['θɪknəs] .

fourth	inch	thickness	.
第四	英寸	厚度	.

在一个两夸脱的砖形模具中涂上黄油，然后铺上一层热的煮米饭，厚度为四分之三英寸。

[ˌaɪ 'ti:] [wʊd] [rɪ'kwaɪər][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf][tu:; tə] [tu:] [kʌps][ʌv; əv][raɪs] [bɔɪld] ,

It	would	require	one	and	one	-	half	to	two	cups	of	rice	boiled	,
它	会	要求	一	和	一	-	一半	到	二	杯子	的	米	煮沸	,

需要煮熟一到两杯米。

[tu:; tə][laɪn][ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði][moʊld] .

to	line	and	cover	the	mold	.
到	线	和	覆盖	这	模具	.

用来衬里和覆盖模具。

[tu:; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld] , [kʊkt] [vi:l] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [ænd; ənd] [pækt] ['sɑ:lɪdli] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn]

To	one	cup	of	cold	,	cooked	veal	finely	chopped	and	packed	solidly	,	add	one
到	一	杯子	的	寒冷的	,	煮熟	小牛肉	精细地	切碎	和	包装	稳固地	,	添加	一

[eg] ,

egg	,
蛋	,

将一杯切碎并压实的冷熟小牛肉放入一个鸡蛋中，

['slaɪtli] ['bi:tn] , [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['krækər] - [mi:l] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [sɔ:s] ['velaʊt] [tu:; tə]

slightly	beaten	,	two	tablespoons	cracker	-	meal	and	sufficient	Sauce	Veloute	to
轻微地	被打败	,	二	汤匙	饼干	-	一顿饭	和	充足的	酱	天鹅绒	到

['mɔɪs(ə)n] ['mɪkstʃər] .

moisten	mixture	.
濡	混合物	.

稍微搅拌一下，加入两汤匙饼干粉和适量的天鹅绒酱，使混合物湿润。

['si:z(ə)n] ['haɪli] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt] , ['pepər] , ['lemən] - [dʒu:s] , [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['ti:spu:n] ['pɑ:rsli] ,

Season	highly	with	salt	,	pepper	,	lemon	-	juice	,	and	one	-	half	teaspoon	parsley	,
季节	高度	和	盐	,	胡椒	,	柠檬	-	汁	,	和	一	-	一半	茶匙	香菜	,

['faɪnli] [tʃɑ:pt] .

finely	chopped	.
精细地	切碎	.

用盐、胡椒粉、柠檬汁和半茶匙切碎的欧芹充分调味。

[pæk] [miːt] ['mɪkstʃər][ɪn]['sentər][ʌv; əv][laɪnd][moʊld] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][raɪs] ,

Pack	**meat**	**mixture**	**in**	**centre**	**of**	**lined**	**mold**	**,**	**cover**	**with**	**rice**	**,**
盒	肉	混合物	在	中心	的	衬里	模具	,	覆盖	和	米	,

把肉馅填入铺好衬纸的模具中央，上面盖上米饭，

[pleɪs] ['kʌvər] [wel] - ['bʌtərd] [ɑːn][moʊld][ænd; ənd] [stiːm] ['θɜːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

place	**cover**	**well**	**-**	**buttered**	**on**	**mold**	**and**	**steam**	**thirty**	**-**	**five**	**minutes**	**.**
地方	覆盖	出色地	-	涂黄油的	在	模具	和	蒸汽	三十	-	五	分钟	.

将涂抹了黄油的盖子盖在模具上，蒸35分钟。

[ʌn'moʊld][ɑːn][hɑːt] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][pə'priːkə][ænd; ənd] [pɔːr] [ə'raʊnd][tə'meɪtoʊ][ɔːr] ['kriːoʊl] [sɔːs] .

Unmold	**on**	**hot**	**serving**	**platter**	**,**	**sprinkle**	**with**	**paprika**	**and**	**pour**	**around**	**Tomato**	**or**	**Creole**	**Sauce**	**.**
脱模	在	热的	服务	拼盘	,	撒	和	辣椒	和	倒	大约	番茄	或者	克里奥尔语	酱	.

将蛋糕从模具中取出，放在热的餐盘上，撒上辣椒粉，淋上番茄酱或克里奥尔酱。

[viːl] [krəu'kets] .

Veal	**Croquettes**	**.**
小牛肉	炸丸子	.

小牛肉丸子。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] [viːl] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

2	**cups**	**cooked**	**veal**	**finely**	**chopped**	**.**
2	杯子	煮熟	小牛肉	精细地	切碎	.

2 杯切碎的熟小牛肉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .

⅛	**teaspoon**	**pepper**	**.**
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

[fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .

Few	**grains**	**cayenne**	**.**
很少	谷物	辣椒	.

少许辣椒粉。

[fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .

Few	**drops**	**onion**	**juice**	**.**
很少	滴	洋葱	汁	.

几滴洋葱汁。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

1	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
1	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

1茶匙切碎的欧芹。

[joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] .

Yolk	**of**	**one**	**egg**	**.**
蛋黄	的	一	蛋	.

一个鸡蛋的蛋黄。

[wʌn][kʌp] [θɪk] ['velaʊt] [sɔːs] .

1	**cup**	**thick**	**Veloute**	**Sauce**	**.**
1	杯子	厚的	天鹅绒	酱	.

1 杯浓稠的天鹅绒酱。

['prɑːses] :
Process :
过程 :

过程:

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] ; ['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] [sɔːs] .
Mix the ingredients in the order given ; moisten with sauce .
混合 这 原料 在 这 命令 给定 ; 濡 和 酱 .

按顺序混合所有食材；淋上酱汁。

[spred] ['mɪkstʃər][ɑːn][ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread mixture on a plate to cool .
传播 混合物 在 一个 盘子 到 凉爽的 .

将混合物摊在盘子上冷却。

[ʃeɪp] , [krʌm] [ænd; ənd][fraɪ][æz; əz] ['ʌðər] [krəu'kets] .
Shape , crumb and fry as other croquettes .
形状 , 屑 和 炒 作为 其他 炸丸子 .

像其他炸丸子一样，捏成型、裹上面包屑、油炸。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kriːoʊl] [sɔːs] .
Serve with Creole Sauce .
服务 和 克里奥尔语 酱 .

佐以克里奥尔酱汁食用。

[blɑːn'ket] [ʌv; əv] [viːl]
Blanquette of Veal
白葡萄酒 的 小牛肉

小牛肉白汁

[kʌt] [koʊld] [roʊst] [viːl] [ɪn] [smɔːl] [strɪps] .
Cut cold roast veal in small strips .
切 寒冷的 烤 小牛肉 在 小的 条状物 .

将冷烤小牛肉切成小条。

([ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tuː] [kʌps]) .
(There should be two cups) .
(那里 应该 是 二 杯子) .

(应该有两个杯子)。

[prɪ'per] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [sɔːs] ['velaʊt] , [ˌeɪ diː 'diː] [miːt] ,
Prepare one and one - half cups of Sauce Veloute , add meat ,
准备 一 和 一 - 一半 杯子 的 酱 天鹅绒 , 添加 肉 ,

准备一杯半的白汁，加入肉，

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ][pə'teɪtoʊ][ɔːr][raɪs]['bɔːrdər] ,
bring to boiling point and serve in a potato or rice border ,
带来 到 沸腾 观点 和 服务 在 一个 土豆 或者 米 边界 ,

将水煮沸后盛入土豆泥或米饭中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [tʃaɪvz] [ɔːr] ['pɑːrsli] .
sprinkle with finely chopped chives or parsley .
撒 和 精细地 切碎 细香葱 或者 香菜 .

撒上切碎的细香葱或欧芹。

[mɪnst] [viːl]
Minced Veal
剁碎 小牛肉

小牛肉碎

[prɪ'per] [seɪm] [æz; əz] [mɪnst] [læm] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] ;
Prepare same as Minced Lamb and serve on toast ;
准备 相同的 作为 剁碎 羊肉 和 服务 在 吐司 ;

做法与羊肉末相同，涂抹在吐司上即可食用;

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ] [brɔɪld] [tə'meɪtoʊ] [pleɪst] [ɑːn] [iːtʃ] ['pɔːrʃ(ə)n] .

garnish	with	half	a	broiled	tomato	placed	on	each	portion	.
装饰	和	一半	一个	烤制	番茄	放置	在	每个	部分	.

每份菜肴上放半个烤番茄作为装饰。

[ræ'guːˌ'ræguː][ʌv; əv] [viːl]

Ragout	of	Veal
炖菜	的	小牛肉

小牛肉炖菜

[prɪ'per] [ə; eɪ] [braʊn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] , [ə'mɪt][ðə; ði]['leмən][dʒuːs][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn]

Prepare	a	Brown	Mushroom	Sauce	,	omit	the	lemon	juice	and	add	one
准备	一个	棕色的	蘑菇	酱	,	忽略	这	柠檬	汁	和	添加	一

['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs] ,

tablespoon	Worcestershire	Sauce	,
汤匙	伍斯特郡	酱	,

准备一份棕色蘑菇酱，省略柠檬汁，加入一汤匙伍斯特沙司。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs][ænd; ənd][wʌn] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn] [pə'priːkə] .

a	few	drops	onion	juice	and	one	-	fourth	teaspoon	paprika	.
一个	很少	滴	洋葱	汁	和	一	-	第四	茶匙	辣椒	.

几滴洋葱汁和四分之一茶匙辣椒粉。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] ['θɜːrəli] [tuː] [kʌps][koʊld][roʊst] [viːl] , [kʌt][ɪn][wʌn] [ɪntʃ] [kjuːbz] , [ɪn] [sɔːs] ;

Re	-	heat	thoroughly	two	cups	cold	roast	veal	,	cut	in	one	inch	cubes	,	in	sauce	;
关于	-	热	彻底	二	杯子	寒冷的	烤	小牛肉	,	切	在	一	英寸	立方体	,	在	酱	;

将两杯切成一英寸方块的冷烤小牛肉连同酱汁一起彻底加热；

[sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ][raɪs][ɔːr][hɑːt] [mæʃt] [pə'teɪtoʊ]['bɔːrdər] .

serve	in	a	rice	or	hot	mashed	potato	border	.
服务	在	一个	米	或者	热的	捣碎	土豆	边界	.

佐以米饭或热土豆泥食用。

[ɪf] [ðə; ði] ['lætər] [ɪz] [juːst] , [pæs] [ðə; ði][pə'teɪtoʊ]['mɪkstʃər] [θruː] [ðə; ði]['peɪstri][bæg][ænd; ənd][stɑːr]

If	the	latter	is	used	,	pass	the	potato	mixture	through	the	pastry	bag	and	star
如果	这	后者	是	用过的	,	经过	这	土豆	混合物	通过	这	糕点	包	和	星星

[tuːb] .

tube	.
管子	.

如果使用后者，将土豆混合物通过裱花袋和星形裱花嘴挤出。

['sprɪŋk(ə)l]['bɔːrdər][wɪð; wɪθ][pə'priːkə] .

Sprinkle	border	with	paprika	.
撒	边界	和	辣椒	.

在边缘撒上辣椒粉。

['mʌt(ə)n][wɪð; wɪθ] ['kɜːrənt] ['dʒeli] [sɔːs]

Mutton	with	Currant	Jelly	Sauce
羊肉	和	黑醋栗	果冻	酱

羊肉配葡萄干果冻酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .

2½	tablespoons	flour	.
2½	汤匙	面粉	.

2.5汤匙面粉。

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¼ teaspoon salt .
¼ 茶匙 盐 .

¼茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[wʌn] [kʌp] [braʊn] [stɑːk] .
1 cup Brown Stock .
1 杯子 棕色的 库存 .

1 杯棕色高汤。

5½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɜːrənt] [ɔːr] [waɪld] [plʌm] ['dʒeli] .
5½ tablespoons currant or wild plum jelly .
5½ 汤匙 黑醋栗 或者 荒野 李子 果冻 .

5.5汤匙醋栗或野李子果冻。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] .
2 tablespoons sherry wine .
2 汤匙 雪利酒 葡萄酒 .

2汤匙雪利酒。

[eɪt] ['slaɪsɪz] [koʊld] [kʊkt] ['mʌt(ə)n] .
8 slices cold cooked mutton .
8 切片 寒冷的 煮熟 羊肉 .

8 片冷煮羊肉。

['prɑːses] : [melt] ['bʌtər] [ænd; ənd] [braʊn] ['rɪtʃli] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] [ænd; ənd]
Process : Melt butter and brown richly in a sauce - pan , add flour and
过程 : 熔化 黄油 和 棕色的 丰富 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 和
[kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] ,
continue browning ,
继续 褐变 ,

步骤：在平底锅中融化黄油并炒至焦褐色，加入面粉继续炒至焦褐色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [stɑːk] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] ; [biːt] [ðə; ði] ['dʒeli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]
add seasoning and stock slowly , stirring constantly ; beat the jelly with a
添加 调料 和 库存 缓慢地 , 搅拌 不断地 ; 打 这 果冻 和 一个
[fɔːrk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [sɔːs] ;
fork and add to sauce ;
叉 和 添加 到 酱 ;

慢慢加入调味料和高汤，不断搅拌；用叉子将果冻打散，加入酱汁中；

[wen] [meltid] [ˌeɪ diː 'diː] ['mʌt(ə)n] , ['sɪmər] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] ['mʌt(ə)n] [ɪz] ['hiːtɪd] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]
when melted add mutton , simmer gently until mutton is heated thoroughly , add
什么时候 融化 添加 羊肉 , 煨 轻轻地 直到 羊肉 是 加热 彻底 , 添加
[waɪn] .
wine .
葡萄酒 .

融化后加入羊肉，小火慢炖至羊肉完全加热，加入酒。

[dɪ'spoʊz] ['mʌt(ə)n] [ɑːn] [ə; eɪ] ['plætər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [sɔːs] .
Dispose mutton on a platter and pour over sauce .
处置 羊肉 在 一个 拼盘 和 倒 超过 酱 .

将羊肉放在盘子上，淋上酱汁。

[left] - ['oʊvər] ['greɪvi] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [braʊn] [sɔːs] .
Left - over gravy may be used instead of making Brown Sauce .
左边 - 超过 肉汁 可能 是 用过的 反而 的 制作 棕色的 酱 .

剩下的肉汁可以用来代替制作棕色酱汁。

[mɪnst] ['mʌt(ə)n] [ɑːn] [toʊst]
Minced Mutton on Toast
剁碎 羊肉 在 吐司

烤羊肉末吐司

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪnst] [left] - ['oʊvər] ['mʌt(ə)n] .
2 cups minced left - over mutton .
2 杯子 剁碎 左边 - 超过 羊肉 .

杯剩余羊肉末。

[sɪks] [joʊk] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] .
6 yolks hard boiled eggs .
6 蛋黄 难的 煮沸 鸡蛋 .

6个蛋黄煮熟的鸡蛋。

½ ['tiːspuːn] ['mʌstərd] .
½ teaspoon mustard .
½ 茶匙 芥末 .

半茶匙芥末。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .
Few grains cayenne .
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] .
1 tablespoon butter .
1 汤匙 黄油 .

1汤匙黄油。

[wʌn] [kʌp] [θɪn] [kriːm] [ɔːr] [mɪlk] .
1 cup thin cream or milk .
1 杯子 薄的 奶油 或者 牛奶 .

1 杯稀奶油或牛奶。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] .
4 tablespoons sherry wine .
4 汤匙 雪利酒 葡萄酒 .

4汤匙雪利酒。

['prɑːses] : [rʌb] [ðə; ði] [joʊk] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] .
Process : Rub the yolks through a sieve and add seasoning .
过程 : 擦 这 蛋黄 通过 一个 筛 和 添加 调料 .

步骤：将蛋黄过筛，加入调味料。

[ˌeɪ diː 'diː] ['mʌt(ə)n] , ['faɪnli] [mɪnst] , [ænd; ənd] [kriːm] .
Add mutton , finely minced , and cream .
添加 羊肉 , 精细地 剁碎 , 和 奶油 .

加入切碎的羊肉和奶油。

[melt] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [wen] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] [ˌeɪ diː 'diː] [waɪn] .
Melt butter in a sauce - pan , add mixture and when thoroughly heated add wine .
熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 混合物 和 什么时候 彻底 加热 添加 葡萄酒 .

在平底锅中融化黄油，加入混合物，充分加热后加入葡萄酒。

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .
Serve **on** **toast** **.**
服务 在 吐司 .

涂抹在吐司上即可。

[læm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .
Lamb **may** **be** **used** **in** **place** **of** **mutton** **.**
羊肉 可能 是 用过的 在 地方 的 羊肉 .

可以用羔羊肉代替羊肉。

['sælmi] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n]
Salmi **of** **Mutton**
萨尔米 的 羊肉

羊肉萨尔米

[kʌt] [koʊld] [roʊst] ['mʌt(ə)n] [ɪn] [θɪn] ['juːnɪfɔːrm] ['slaɪsɪz] .
Cut **cold** **roast** **mutton** **in** **thin** **uniform** **slices** **.**
切 寒冷的 烤 羊肉 在 薄的 制服 切片 .

将冷烤羊肉切成薄而均匀的片。

[kʊk] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] , ['faɪnli] [tʃɑːpt] , [faɪv] ['mɪnɪts] .
Cook **two** **tablespoons** **butter** **with** **one** **slice** **onion** **,** **finely** **chopped** **,** **five** **minutes** **.**
厨师 二 汤匙 黄油 和 一 片 洋葱 , 精细地 切碎 , 五 分钟 .

将两汤匙黄油与一片切碎的洋葱一起翻炒五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['mʌt(ə)n] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [braʊn] ['mʌʃrʊm]
Add **mutton** **,** **sprinkle** **with** **salt** **,** **pepper** **,** **and** **pour** **over** **Brown** **Mushroom**
添加 羊肉 , 撒 和 盐 , 胡椒 , 和 倒 超过 棕色的 蘑菇
[sɔːs] ,
Sauce **,**
酱 ,

加入羊肉，撒上盐和胡椒粉，淋上棕色蘑菇酱。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs] .
to **which** **add** **one** **tablespoon** **Worcestershire** **Sauce** **.**
到 哪个 添加 一 汤匙 伍斯特郡 酱 .

加入一汤匙伍斯特沙司。

['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['hiːtɪd] [θruː'aʊt] .
Simmer **until** **heated** **throughout** **.**
煨 直到 加热 自始至终 .

小火慢煮至完全加热。

[ə'reɪndʒ] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [miːt] ['oʊvər] - ['læpɪŋ] [wʌn] [ə'nʌðər] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ʌv; əv] [fraɪd]
Arrange **slices** **of** **meat** **over** **-** **lapping** **one** **another** **around** **a** **pyramid** **of** **fried**
安排 切片 的 肉 超过 - 交叠 一 其他 大约 一个 金字塔 的 油煎
[pə'teɪtoʊ] [bɔːlz] ;
potato **balls** **;**
土豆 球 ;

将肉片层层叠放，围绕着炸土豆球堆成的金字塔形；

[pɔːr] [ə'raʊnd] [sɔːs] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [toʊst] [traɪ] - ['æŋglz] .
pour **around** **sauce** **;** **garnish** **with** **toast** **tri** **-** **angles** **.**
倒 大约 酱 ; 装饰 和 吐司 三 - 角度 .

将酱汁淋在周围；用烤面包片装饰。

[læm] , [viːl] , [dʌk] [ɔːr] [geɪm] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] .
Lamb **,** **veal** **,** **duck** **or** **game** **may** **be** **served** **in** **this** **manner** **.**
羊肉 , 小牛肉 , 鸭子 或者 游戏 可能 是 服务 在 这 方式 .

羊肉、小牛肉、鸭肉或野味都可以用这种方式烹制。

[læm] [krəu'kets]

Lamb **Croquettes**

羊肉 炸丸子

羊肉丸

[wʌn] [kʌp] [koʊld] [kʊkt] [læm] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

1 **cup** **cold** **cooked** **lamb** **finely** **chopped** **.**

1 杯子 寒冷的 煮熟 羊肉 精细地 切碎 .

杯切碎的冷熟羊肉。

¼ [kʌp] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

¼ **cup** **cold** **boiled** **potatoes** **finely** **chopped** **.**

¼ 杯子 寒冷的 煮沸 土豆 精细地 切碎 .

¼ 杯冷煮土豆，切碎。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

剩菜剩饭及其利用方法(Left-over foods and how to use them)

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
2 **tablespoons** **butter** **.**
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .
1 **slice** **onion** **finely** **chopped** **.**
1 片 洋葱 精细地 切碎 .

1 片洋葱，切碎。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
4 **tablespoons** **flour** **.**
4 汤匙 面粉 .

4汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] [stɑːk] .
1 **cup** **stock** **.**
1 杯子 库存 .

1 杯高汤。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['pɑːrsli] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .
1 **teaspoon** **parsley** **finely** **chopped** **.**
1 茶匙 香菜 精细地 切碎 .

1茶匙切碎的欧芹。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .
Salt **and** **pepper** **.**
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[left] - ['oʊvər] ['piːz] .
Left **-** **over** **peas** **.**
左边 - 超过 豌豆 .

剩下的豌豆。

['prɑːses] : [kʊk] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtər] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] ['ʌnjən] .
Process **:** **Cook** **onion** **in** **butter** **five** **minutes** **;** **remove** **onion** **.**
过程 : 厨师 洋葱 在 黄油 五 分钟 ; 消除 洋葱 .

制作过程：用黄油将洋葱炒五分钟；取出洋葱。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] [ænd; ənd] [stɜːr] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] , [ˌeɪ diː 'diː] [stɑːk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ]
Add **flour** **and** **stir** **to** **a** **smooth** **paste** **,** **add** **stock** **gradually** **,** **stirring**
添加 面粉 和 搅拌 到 一个 光滑的 粘贴 , 添加 库存 逐步地 , 搅拌
['kɑːnstəntli] ;
constantly **;**
不断地 ;

加入面粉并搅拌成光滑的糊状，逐渐加入高汤，不断搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] , [pə'teɪtoʊ] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ; ['sɪmər] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [miːt] [ænd; ənd] [pə'teɪtoʊ] [ɪz]
add **meat** **,** **potato** **,** **salt** **and** **pepper** **;** **simmer** **gently** **until** **meat** **and** **potato** **is**
添加 肉 , 土豆 , 盐 和 胡椒 ; 煨 轻轻地 直到 肉 和 土豆 是
['blendɪd] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] .
blended **with** **sauce** **.**
混合 和 酱 .

加入肉、土豆、盐和胡椒；小火慢炖，直到肉和土豆与酱汁融合。

[spred] ['mɪkstʃər][ɑːn][ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread mixture on a plate to cool .
传播 混合物 在 一个 盘子 到 凉爽的 .

将混合物摊在盘子上冷却。

[dɪ'vaɪd][ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntuː]['iːkwəl][pɑːrts] ([ðɪs] ['mɪkstʃər] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt]['sev(ə)n] [krəu'kets]) .
Divide the mixture into equal parts (this mixture will make about seven croquettes) .
划分 这 混合物 进入 平等的 部分 (这 混合物 将要 制作 关于 七 炸丸子) .

将混合物分成等份（此混合物大约可以制作七个炸丸子）。

[teɪk] [ʌp][ə; eɪ]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [dɪ'preʃ(ə)n] [ɪn]['sentər] ,
Take up a portion of the mixture and make a depression in centre ,
拿 向上 一个 部分 的 这 混合物 和 制作 一个 沮丧 在 中心 ,

取一部分混合物，在中心按出一个凹陷，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][left] - ['oʊvər] [kriːm] ['piːz] , [ɪn'kloʊz] ['piːz] ['kerfəli] , [ʃeɪp] , [dɪp][ɪn] [krʌmz] ,
put in a teaspoon of left - over cream peas , enclose peas carefully , shape , dip in crumbs ,
放 在 一个 茶匙 的 左边 - 超过 奶油 豌豆 , 括 豌豆 小心 , 形状 , 蘸 在 面包屑 ,

放入一茶匙剩余的奶油豌豆，小心地将豌豆包好，塑形，蘸上面包屑，

[egz] [ænd; ənd] [krʌmz] [ə'gen] .
eggs and crumbs again .
鸡蛋 和 面包屑 再次 .

又是鸡蛋和面包屑。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt] .
Fry in deep hot fat .
炒 在 深的 热的 胖的 .

用滚烫的油炸。

[dreɪn] [ɑːn] [braʊn] ['peɪpər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [beɪər'neɪz] .
Drain on brown paper and serve with Sauce Bearnaise .
流走 在 棕色的 纸 和 服务 和 酱 贝亚恩斯 .

沥干水分后放在牛皮纸上，佐以贝亚恩酱食用。

[left] - ['oʊvər] [roʊst] [pɔːrk] [krəu'kets]
Left - over Roast Pork Croquettes
左边 - 超过 烤 猪肉 炸丸子

剩余的烤猪肉丸子

[prɪ'per] [ə; eɪ] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː] ['delɪkətli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['veri]['lɪt(ə)l][seɪdʒ] .
Prepare a thick White Sauce and season it delicately with a very little sage .
准备 一个 厚的 白色的 酱 和 季节 它 轻柔地 和 一个 非常 小的 圣人 .

准备浓稠的白酱，并用少许鼠尾草轻轻调味。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [koʊld] [roʊst] [pɔːrk] .
Add one and one - half cups of finely chopped cold roast pork .
添加 一 和 一 - 一半 杯子 的 精细地 切碎 寒冷的 烤 猪肉 .

加入一杯半切碎的冷烤猪肉。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Season with salt , pepper and a few drops onion juice .
季节 和 盐 , 胡椒 和 一个 很少 滴 洋葱 汁 .

用盐、胡椒粉和几滴洋葱汁调味。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
Add one - half teaspoon finely chopped parsley .
添加 一 - 一半 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

加入半茶匙切碎的欧芹。

[spred] ['mɪkstʃər][ɑːn] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .

Spread	**mixture**	**on**	**plate**	**to**	**cool**	**.**
传播	混合物	在	盘子	到	凉爽的	.

将混合物摊在盘子上冷却。

[ʃeɪp] ; [roʊl][ɪn] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt] .

Shape	**;**	**roll**	**in**	**crumbs**	**,**	**egg**	**and**	**crumbs**	**,**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**hot**	**fat**	**.**
形状	;	卷	在	面包屑	,	蛋	和	面包屑	,	和	炒	在	深的	热的	胖的	.

塑形；裹上面包屑、蛋液和面包屑，然后在滚烫的油炸制。

[ə'reɪndʒ] [ɪn][ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɑːn][hɑːt] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] , [sə'raʊnd] [wɪð; wɪθ] [beɪkt] ['æplz] .

Arrange	**in**	**a**	**pyramid**	**on**	**hot**	**serving**	**platter**	**,**	**surround**	**with**	**baked**	**apples**	**.**
安排	在	一个	金字塔	在	热的	服务	拼盘	,	环绕	和	烘焙	苹果	.

将食材摆成金字塔形，放在热的餐盘上，周围放上烤苹果。

[pæs] “ [sɔːs] [suː'biːz] .

Pass	**“**	**Sauce**	**Soubise**	**.**
经过	“	酱	苏比斯	.

传递“苏比斯酱”。

” [left] - ['oʊvər] ['poʊltri]

”	**Left**	**-**	**Over**	**Poultry**
”	左边	-	超过	家禽

剩余家禽

['tʃɪkɪn] [krəu'kets]

Chicken	**Croquettes**
鸡	炸丸子

鸡肉丸子

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [koʊld] [kʊkt] [faʊl] [tʃɑːpt] [faɪn] .

2	**cups**	**cold**	**cooked**	**fowl**	**chopped**	**fine**	**.**
2	杯子	寒冷的	煮熟	鸡	切碎	美好的	.

杯切碎的冷熟禽肉。

½ [kʌp] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [miːts] [tʃɑːpt]

½	**cup**	**English**	**walnut**	**meats**	**chopped**
½	杯子	英语	核桃	肉类	切碎

½ 杯切碎的英国核桃仁

['mɑːdərətli] .

moderately	**.**
中等程度	.

适度。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .

¼	**teaspoon**	**celery**	**salt**	**.**
¼	茶匙	芹菜	盐	.

¼茶匙芹菜盐。

[fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .

Few	**grains**	**cayenne**	**.**
很少	谷物	辣椒	.

少许辣椒粉。

[slaɪt] ['greɪtɪŋ] ['nʌtmeg] .

Slight	**grating**	**nutmeg**	**.**
轻微	格栅	肉豆蔻	.

少许磨碎的肉豆蔻。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .
1 **teaspoon** **lemon** **juice** **.**
1 茶匙 柠檬 汁 .

1茶匙柠檬汁。

[fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Few **drops** **onion** **juice** **.**
很少 滴 洋葱 汁 .

几滴洋葱汁。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
1 **teaspoon** **finely** **chopped** **parsley** **.**
1 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

1茶匙切碎的欧芹。

¾ [kʌp] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] .
¾ **cup** **thick** **White** **Sauce** **.**
¾ 杯子 厚的 白色的 酱 .

¾ 杯浓稠白酱。

[bred] [krʌmz] .
Bread **crumbs** **.**
面包 面包屑 .

面包屑。

['tʃɪkɪn] [krəu'kets]
Chicken **Croquettes**
鸡 炸丸子

鸡肉丸子

['prɑːses] :
Process **:**
过程 :

过程:

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] ; ['æftər] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [let]['mɪkstʃər] [kuːl] .
Mix **the** **ingredients** **in** **the** **order** **given** **;** **after** **adding** **the** **sauce** **let** **mixture** **cool** **.**
混合 这 原料 在 这 命令 给定 ; 后 添加 这 酱 让 混合物 凉爽的 .

按顺序混合所有食材；加入酱汁后，让混合物冷却。

[moʊld][ɪn][kɔːrk] [ʃeɪp] [krəu'kets] , [roʊl][ɪn][faɪn] [bred] [krʌmz] ,
Mold **in** **cork** **shape** **croquettes** **,** **roll** **in** **fine** **bread** **crumbs** **,**
模具 在 软木 形状 炸丸子 , 卷 在 美好的 面包 面包屑 ,

将面团放入软木塞形状的模具中做成炸丸子，然后在细面包屑中滚一滚。

[dɪp][ɪn] [eg] ([daɪ'luːtɪd][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][ɪn][ðə; ði][prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər]
dip **in** **egg** **(** **diluted** **with** **cold** **water** **in** **the** **proportion** **of** **two** **tablespoons** **water**
蘸 在 蛋 (稀 和 寒冷的 水 在 这 部分 的 二 汤匙 水
[tuː; tə] [iːtʃ] [eg] ['slaɪtli] ['biːtn]) ,
to **each** **egg** **slightly** **beaten** **)** **,**
到 每个 蛋 轻微地 被打败) ,

蘸上蛋液（用冷水稀释，比例为每打散一个鸡蛋加入两汤匙水），

[ðen] [ɪn] [krʌmz] [ə'gen] .
then **in** **crumbs** **again** **.**
然后 在 面包屑 再次 .

然后又变成了面包屑。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt] .
Fry **in** **deep** **hot** **fat** **.**
炒 在 深的 热的 胖的 .

用滚烫的油炸。

[dreɪn] [ɑːn] [braʊn] ['peɪpər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [su'priːm] [sɔːs] .

Drain	**on**	**brown**	**paper**	**and**	**serve**	**with**	**Supreme**	**Sauce**	**.**
流走	在	棕色的	纸	和	服务	和	最高	酱	.

沥干水分后放在牛皮纸上，佐以至尊酱汁食用。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊm] [krəu'kets]

Chicken	**and**	**Mushroom**	**Croquettes**
鸡	和	蘑菇	炸丸子

鸡肉蘑菇炸丸子

[prɪ'per] ['mɪkstʃər] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['tʃɪkɪn] [krəu'kets] [noʊ] . [wʌn] .

Prepare	**mixture**	**as**	**for**	**Chicken**	**Croquettes**	**No**	**.**	**1**	**.**
准备	混合物	作为	为了	鸡	炸丸子	不	.	1	.

按照鸡肉丸子1号的配方准备混合物。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz] .

Add	**one**	**-**	**half**	**cup**	**finely**	**chopped**	**mushrooms**	**.**
添加	一	-	一半	杯子	精细地	切碎	蘑菇	.

加入半杯切碎的蘑菇。

[ʃeɪp] , [eg] [ænd; ənd] [krʌm] , [ænd; ənd] [fraɪ] [æz; əz] ['ʌðər] [krəu'kets] .

Shape	**,**	**egg**	**and**	**crumb**	**,**	**and**	**fry**	**as**	**other**	**croquettes**	**.**
形状	,	蛋	和	屑	,	和	炒	作为	其他	炸丸子	.

捏成丸子状，裹上蛋液和面包屑，然后像其他炸丸子一样油炸。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [braʊn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] .

Serve	**with**	**a**	**Brown**	**Mushroom**	**Sauce**	**.**
服务	和	一个	棕色的	蘑菇	酱	.

佐以棕色蘑菇酱食用。

[kriːm] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] [griːn] ['pepərz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz]

Cream	**Chicken**	**with**	**Green**	**Peppers**	**and**	**Mushrooms**
奶油	鸡	和	绿色的	辣椒	和	蘑菇

奶油鸡肉配青椒和蘑菇

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [waɪt] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] -

Add	**to**	**one**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**of**	**white**	**Bechamel**	**Sauce**	**one**	**and**	**one**	**-**
添加	到	一	和	一	-	一半	杯子	的	白色的	贝夏梅尔	酱	一	和	一	-

[hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [koʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ɪn] [wʌn] - [θɜːrd] [ɪntʃ] [kjuːbz] ,

half	**cups**	**of**	**cold**	**cooked**	**chicken**	**cut**	**in**	**one**	**-**	**third**	**inch**	**cubes**	**,**
一半	杯子	的	寒冷的	煮熟	鸡	切	在	一	-	第三	英寸	立方体	,

在1.5杯白酱中加入1.5杯切成1/3英寸方块的冷熟鸡肉，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [wʌn] [griːn] [bel] ['pepər] , ['priːviəsli] [kʊkt] [ten] ['mɪnɪts] ,

one	**-**	**half**	**cup**	**mushrooms**	**and**	**one**	**green**	**bell**	**pepper**	**,**	**previously**	**cooked**	**ten**	**minutes**	**,**
一	-	一半	杯子	蘑菇	和	一	绿色的	钟	胡椒	,	之前	煮熟	十	分钟	,

半杯蘑菇和一个青椒，事先煮十分钟，

[ðə; ði] [siːdz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['pepər] [kʌt] [ɪn] [ʃredz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ʃɪrz] .

the	**seeds**	**removed**	**and**	**the**	**pepper**	**cut**	**in**	**shreds**	**with**	**the**	**shears**	**.**
这	种子	已移除	和	这	胡椒	切	在	碎屑	和	这	剪	.

去除辣椒籽，用剪刀将辣椒剪成丝。

[sɜːrv] [ɪn] [kruːsteɪdz] [ʌv; əv] [bred] .

Serve	**in**	**croustades**	**of**	**bread**	**.**
服务	在	克鲁斯塔德	的	面包	.

盛于酥脆的面包片中。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['tʃɪkɪn]

Scalloped	**Chicken**
扇贝状的	鸡

扇贝鸡

['bʌtər] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wel] .
Butter a baking dish well .
黄油 一个 烘烤 盘子 出色地 .

在烤盘上涂抹一层厚厚的黄油。

[ə'reɪndʒ] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv][koʊld] ,
Arrange alternate layers of cold ,
安排 备用 层 的 寒冷的 ,

交替铺放冷层，

[kʊkt] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [bɔɪld] [raɪs][ɔːr] [spə'geti] .
cooked chicken or turkey cut in small thin slices and boiled rice or spaghetti .
煮熟 鸡 或者 火鸡 切 在 小的 薄的 切片 和 煮沸 米 或者 意大利细面条 .

煮熟的鸡肉或火鸡肉切成薄片，配上煮熟的米饭或意大利面。

[pɔːr] ['oʊvər]['dʒɪblɪt] , [waɪt] , [braʊn] [ɔːr][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .
Pour over giblet , White , Brown or Tomato Sauce .
倒 超过 鸡杂 , 白色的 , 棕色的 或者 番茄 酱 .

将鸡杂、白酱、红酱或番茄酱淋在上面。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [krʌmz] ,
Cover with buttered crumbs ,
覆盖 和 涂黄油的 面包屑 ,

撒上黄油面包屑，

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [toʊst] - [pɔɪnts] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['θɜːrəli]
garnish with toast - points and bake in the oven until mixture is thoroughly
装饰 和 吐司 - 积分 和 烤 在 这 烤箱 直到 混合物 是 彻底
['hiːtɪd] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɑːr; ər] [braʊn] .
heated and crumbs are brown .
加热 和 面包屑 是 棕色的 .

撒上烤面包片，放入烤箱烘烤，直到混合物完全加热且面包屑呈棕色。

['tʃɪkɪn] [ʃɑːr'truːz]
Chicken Chartreuse
鸡 黄绿色

鸡肉黄绿

['fɑːloʊ] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['kæsəroʊl] [ʌv; əv] [raɪs] [wɪð; wɪθ] [viːl] , ['juːzɪŋ] ['tʃɪkɪn] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [viːl] .
Follow recipe for Casserole of rice with Veal , using chicken instead of veal .
跟随 食谱 为了 沙锅 的 米 和 小牛肉 , 使用 鸡 反而 的 小牛肉 .

按照小牛肉砂锅的食谱，用鸡肉代替小牛肉。

['siːz(ə)n] ['tʃɪkɪn] ['haɪli] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , ['seləri] - [sɔːlt] , ['ʌnjən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [wʌn]
Season chicken highly with salt , pepper , celery - salt , onion juice and one
季节 鸡 高度 和 盐 , 胡椒 , 芹菜 - 盐 , 洋葱 汁 和 一
['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
teaspoon finely chopped parsley .
茶匙 精细地 切碎 香菜 .

用盐、胡椒粉、芹菜盐、洋葱汁和一茶匙切碎的欧芹充分腌制鸡肉。

['mɔɪs(ə)n] ['mɪkstʃər] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] , ['juːzɪŋ] [hæf] [kʌp] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] [ænd; ənd] [hæf] [kʌp] [hɑːt]
Moisten mixture with Cream Sauce , using half cup chicken stock and half cup hot
濡 混合物 和 奶油 酱 , 使用 一半 杯子 鸡 库存 和 一半 杯子 热的
[θɪn] [kriːm] .
thin cream .
薄的 奶油 .

用半杯鸡汤和半杯热稀奶油将混合物润湿。

[ʌn'moʊld] [ɑːn] [hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] .
Unmold on hot platter and serve with Cream Sauce .
脱模 在 热的 拼盘 和 服务 和 奶油 酱 .

将蛋糕从模具中取出，放在热盘上，佐以奶油酱食用。

['tʃɪkɪn] [tim'baːliz]
Chicken Timbales
鸡 定音鼓

鸡肉提姆巴尔

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
2 tablespoons butter .
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

¼ [kʌp] [steɪl] [bred] [krʌmz] .
¼ cup stale bread crumbs .
¼ 杯子 陈旧 面包 面包屑 .

¼ 杯隔夜面包屑。

⅔ [kʌp] [mɪlk] .
⅔ cup milk .
⅔ 杯子 牛奶 .

⅔ 杯牛奶。

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [mɪnst] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] .
1 cup finely minced cooked chicken .
1 杯子 精细地 剁碎 煮熟 鸡 .

1 杯切碎的熟鸡肉。

½ ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
½ tablespoon finely chopped parsley .
½ 汤匙 精细地 切碎 香菜 .

½ 汤匙切碎的欧芹。

[ˌtuː'tuː] [egz] .
2 eggs .
2 鸡蛋 .

2个鸡蛋。

[fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] - [dʒuːs] .
Few drops onion - juice .
很少 滴 洋葱 - 汁 .

几滴洋葱汁。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .
Salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

['prɑːses] : [melt] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [mɪlk] , [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Process : Melt butter in a sauce - pan , add bread crumbs and milk , cook five minutes .
过程 : 熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面包 面包屑 和 牛奶 , 厨师 五 分钟 .

步骤：在平底锅中融化黄油，加入面包屑和牛奶，煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] , ['pɑːrsli] , [ænd; ənd] [egz] ['slaɪtli] ['biːtn] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Add chicken , parsley , and eggs slightly beaten , season with salt , pepper and onion juice .
添加 鸡 , 香菜 , 和 鸡蛋 轻微地 被打败 , 季节 和 盐 , 胡椒 和 洋葱 汁 .

加入鸡肉、欧芹和略微打散的鸡蛋，用盐、胡椒粉和洋葱汁调味。

[tɜːrn] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] ['bʌtərd] ['tɪmbəl] [moʊldz] ,

Turn	**mixture**	**into**	**buttered**	**timbale**	**molds**	**,**
转动	混合物	进入	涂黄油的	定音鼓	模具	,

将混合物倒入涂有黄油的烤饼模具中，

[set] [moʊldz] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['peɪpər] .

set	**molds**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**cover**	**them**	**with**	**a**	**buttered**	**paper**	**.**
放	模具	在	一个	平底锅	的	热的	水	和	覆盖	他们	和	一个	涂黄油的	纸	.

将模具放入一锅热水中，并用涂有黄油的纸盖住。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	**twenty**	**minutes**	**.**
烤	二十	分钟	.

烘烤二十分钟。

[tɜːrn] [frʌm; frəm] [moʊldz] [ɑːn] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['seləri] [sɔːs] .

Turn	**from**	**molds**	**on**	**serving**	**platter**	**and**	**serve**	**with**	**Celery**	**Sauce**	**.**
转动	从	模具	在	服务	拼盘	和	服务	和	芹菜	酱	.

从模具中取出，放在上菜盘上，佐以芹菜酱食用。

['tʃɪkɪn] [ə; eɪ] [lɑː] [ˌbeɪʃə'mel]

Chicken	**a**	**la**	**Bechamel**
鸡	一个	拉	贝夏梅尔

贝夏梅尔鸡肉

1½ [kʌps] [koʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ɪn]

1½	**cups**	**cold**	**cooked**	**chicken**	**cut**	**in**
1½	杯子	寒冷的	煮熟	鸡	切	在

1.5 杯切好的冷熟鸡肉

[wʌn] - [θɜːrd] [ɪntʃ] [kjuːbz] .

one	**-**	**third**	**inch**	**cubes**	**.**
一	-	第三	英寸	立方体	.

三分之一英寸的立方体。

[wʌn] [kʌp] [sɔːs] [ˌbeɪʃə'mel] .

1	**cup**	**Sauce**	**Bechamel**	**.**
1	杯子	酱	贝夏梅尔	.

1 杯白汁。

⅛ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .

⅛	**teaspoon**	**celery**	**salt**	**.**
⅛	茶匙	芹菜	盐	.

⅛茶匙芹菜盐。

½ ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

½	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
½	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

½ 茶匙切碎的欧芹。

['prɑːses] : [ˌeɪ diː 'diː] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['seləri] [sɔːlt] [tuː; tə] [sɔːs] ;

Process	**:**	**Add**	**parsley**	**and**	**celery**	**salt**	**to**	**sauce**	**;**
过程	:	添加	香菜	和	芹菜	盐	到	酱	;

制作方法：将欧芹和芹菜盐加入酱汁中；

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] .

add	**chicken**	**and**	**simmer**	**gently**	**until**	**chicken**	**is**	**thoroughly**	**heated**	**.**
添加	鸡	和	煨	轻轻地	直到	鸡	是	彻底	加热	.

加入鸡肉，小火慢炖至鸡肉完全加热。

[ə'mɪt] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [wen] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] .

Omit	**the**	**yolks**	**of**	**eggs**	**when**	**making**	**the**	**sauce**	**for**	**this**	**purpose**	**.**
忽略	这	蛋黄	的	鸡蛋	什么时候	制作	这	酱	为了	这	目的	.

制作此款酱汁时，请省略蛋黄。

['tʃɪkɪn] [suː'fleɪ]
Chicken Souffle
鸡 舒芙蕾

鸡肉舒芙蕾

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .
2 cups scalded milk .
2 杯子 烫伤 牛奶 .

杯热牛奶。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
2 tablespoons butter .
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
2 tablespoons flour .
2 汤匙 面粉 .

2汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

½ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .
½ teaspoon celery salt .
½ 茶匙 芹菜 盐 .

½茶匙芹菜盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

⅓ [kʌp] [faɪn] [sɔːft] [bred] [krʌmz] .
⅓ cup fine soft bread crumbs .
⅓ 杯子 美好的柔软的 面包 面包屑 .

⅓ 杯细软面包屑。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [left] - ['oʊvər] [kʊkt] [faʊl] [ɔːr]
2 cups left - over cooked fowl or
2 杯子 左边 - 超过 煮熟 鸡 或者

杯剩余的熟禽肉或

['tʃɪkɪn] , [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] .
chicken , chopped very fine .
鸡 , 切碎 非常 美好的 .

鸡肉，切成非常细的丁。

[joʊk] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] [wel] ['biːtn] .
Yolks of four eggs well beaten .
蛋黄 的 四 鸡蛋 出色地 被打败 .

四个鸡蛋的蛋黄充分打散。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
2 teaspoons finely chopped parsley .
2 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

2茶匙切碎的欧芹。

[waɪts] [fɔːr] [egz] ['biːtn] [stɪf] [ænd; ənd][draɪ] .
Whites four eggs beaten stiff and dry .
白人 四 鸡蛋 被打败 僵硬的 和 干燥 .

将四个鸡蛋的蛋白打发至硬挺干燥。

['prɑːses] : [melt] ['bʌtər] [ɪn] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['siːzniŋz] , [stɜːr][tuː; tə]

Process	:	**Melt**	**butter**	**in**	**sauce**	-	**pan**	,	**add**	**flour**	**mixed**	**with**	**seasonings**	,	**stir**	**to**
过程	:	熔化	黄油	在	酱	-	平底锅	,	添加	面粉	混合	和	调味料	,	搅拌	到

[ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ;

a	**smooth**	**paste**	**;**
一个	光滑的	粘贴	;

制作过程：在平底锅中融化黄油，加入面粉和调味料，搅拌成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [kʊk] [θriː]

add	**milk**	**gradually**	**,**	**beating**	**constantly**	**,**	**add**	**bread**	**crumbs**	**and**	**cook**	**three**
添加	牛奶	逐步地	,	殴打	不断地	,	添加	面包	面包屑	和	厨师	三

['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][reɪndʒ] ;

minutes	**;**	**remove**	**from**	**range**	**;**
分钟	;	消除	从	范围	;

慢慢加入牛奶，不断搅拌，加入面包屑，煮三分钟；从炉子上移开；

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] , [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] , [kʌt] [ænd; ənd][foʊld][ɪn][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv]

add	**chicken**	**,**	**yolks**	**of**	**eggs**	**and**	**parsley**	**,**	**cut**	**and**	**fold**	**in**	**the**	**whites**	**of**
添加	鸡	,	蛋黄	的	鸡蛋	和	香菜	,	切	和	折叠	在	这	白人	的

[egz] .

eggs	**.**
鸡蛋	.

加入鸡肉、蛋黄和欧芹，切块后拌入蛋白。

[tɜːrn] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ['θɜːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ]

Turn	**mixture**	**into**	**a**	**well**	**-**	**buttered**	**baking**	**dish**	**and**	**bake**	**thirty**	**-**	**five**	**minutes**	**in**	**a**
转动	混合物	进入	一个	出色地	-	涂黄油的	烘烤	盘子	和	烤	三十	-	五	分钟	在	一个

['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

moderate	**oven**	**.**
缓和	烤箱	.

将混合物倒入涂抹了黄油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤 35 分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] , [ˌbeɪʃə'mel] [ɔːr] [su'priːm] [sɔːs] .

Serve	**with**	**Cream**	**,**	**Bechamel**	**or**	**Supreme**	**Sauce**	**.**
服务	和	奶油	,	贝夏梅尔	或者	最高	酱	.

可搭配奶油、白汁或至尊酱汁食用。

[left] - ['oʊvər] ['tɜːrki] [ɔːr] [viːl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] .

Left	**-**	**over**	**turkey**	**or**	**veal**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**chicken**	**.**
左边	-	超过	火鸡	或者	小牛肉	可能	是	用过的	反而	的	鸡	.

可以用剩余的火鸡肉或小牛肉代替鸡肉。

['sælmi][ʌv; əv] [dʌk] [wɪð; wɪθ] [griːn] ['piːz]

Salmi	**of**	**Duck**	**with**	**Green**	**Peas**
萨尔米	的	鸭子	和	绿色的	豌豆

鸭肉配青豆

[kʌt] [fɔːr] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['beɪkən] ['krɔːswaɪz] [ɪn] [ʃredz] , [wɪð; wɪθ] [ʃɪrz] .

Cut	**four**	**slices**	**of**	**bacon**	**crosswise**	**in**	**shreds**	**,**	**with**	**shears**	**.**
切	四	切片	的	熏肉	横向	在	碎屑	,	和	剪	.

用剪刀将四片培根横切成丝。

[soʊ'teɪ][ɪn]['spaɪdər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] ;

Saute	**in**	**spider**	**,**	**add**	**one**	**tablespoon**	**finely**	**chopped**	**onion**	**;**
炒	在	蜘蛛	,	添加	一	汤匙	精细地	切碎	洋葱	;

用漏勺翻炒，加入一汤匙切碎的洋葱；

[wen] ['laɪtli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] , [kən'tɪnjuː]
when lightly browned add four and one - half tablespoons flour , continue
什么时候 轻轻 棕色 添加 四 和 一 - 一半 汤匙 面粉 , 继续
['braʊnɪŋ] ;
browning ;
褐变 ;

当略呈褐色时，加入四汤匙半面粉，继续煎至褐色；

[ˌeɪ diː 'diː] ['sloʊli] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [braʊn] [stɑːk] , [ˌeɪ diː 'diː][sprɪg][ʌv; əv][mɪnt][ænd; ənd]
add slowly one and one - half cups brown stock , add sprig of mint and
添加 缓慢地 一 和 一 - 一半 杯子 棕色的 库存 , 添加 枝 的 薄荷 和
[let] ['sɪmər] [faɪv] ['mɪnɪts] ;
let simmer five minutes ;
让 煨 五 分钟 ;

慢慢加入一杯半棕色高汤，加入一小枝薄荷，小火慢炖五分钟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [koʊld] [roʊst] [dʌk] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
then add one and one - half cups cold roast duck , cut in small pieces ,
然后 添加 一 和 一 - 一半 杯子 寒冷的 烤 鸭子 , 切 在 小的 件 ,

然后加入一杯半切成小块的冷烤鸭，

[ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌp] [left] - ['oʊvər] ['piːz] ([ɪf] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['piːz] [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm]
and one - half cup left - over peas (if there is a cup of peas add them
和 一 - 一半 杯子 左边 - 超过 豌豆 (如果 那里 是 一个 杯子 的 豌豆 添加 他们
) ,
) ,
) ,

以及半杯剩余的豌豆（如果有一杯豌豆，也加进去），

[let] ['sɪmər] ['dʒentli][ʌn'tɪl] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['hiːtɪd] [θruː] .
let simmer gently until ingredients are heated through .
让 煨 轻轻地 直到 原料 是 加热 通过 .

小火慢炖，直到食材完全加热。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][mɪnt][ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Remove the mint and season with salt and pepper .
消除 这 薄荷 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

取出薄荷叶，用盐和胡椒粉调味。

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .
Serve on toast .
服务 在 吐司 .

涂抹在吐司上即可。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] [ə; eɪ][lɑː] [sə'vɪl]
Chicken and Oysters a la Seville
鸡 和 牡蛎 一个 拉 塞维利亚

塞维利亚风味鸡肉和牡蛎

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
4 tablespoons butter .
4 汤匙 黄油 .

4汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
4 tablespoons flour .
4 汤匙 面粉 .

4汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[wʌn] [kʌp] [hɑːt] [mɪlk] .
1 cup hot milk .
1 杯子 热的 牛奶 .

1 杯热牛奶。

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .
¼ teaspoon celery salt .
¼ 茶匙 芹菜 盐 .

¼茶匙芹菜盐。

¾ [kʌp] ['ɔɪstər] ['lɪkər] .
¾ cup oyster liquor .
¾ 杯子 牡蛎 酒 .

¾ 杯牡蛎酒。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [koʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ɪn] [wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] [kjuːbz] .
2 cups cold cooked chicken cut in one - half inch cubes .
2 杯子 寒冷的 煮熟 鸡 切 在 一 - 一半 英寸 立方体 .

2 杯切成半英寸方块的冷熟鸡肉。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ɔɪstər] .
2 cups oysters .
2 杯子 牡蛎 .

2 杯牡蛎。

['pæti] ['ʃɛlz] .
Patty shells .
帕蒂 贝壳 .

肉饼壳。

['prɑːses] : [melt] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] ; [stɜːr] [tuː; tə]
Process : Melt butter in a sauce - pan , add flour and seasonings ; stir to
过程 : 熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 和 调味料 ; 搅拌 到
[ə; eɪ] [smuːð] [pæst] .
a smooth past .
一个 光滑的 过去的 .

步骤：在平底锅中融化黄油，加入面粉和调味料；搅拌成光滑的糊状物。

[pɔːr] [ɑːn] ['sloʊli] , [waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['brɪskli] , [hɑːt] [mɪlk] [ænd; ənd] [streɪnd] ['ɔɪstər] ['lɪkər] .
Pour on slowly , while stirring briskly , hot milk and strained oyster liquor .
倒 在 缓慢地 , 尽管 搅拌 轻快地 , 热的 牛奶 和 紧张 牡蛎 酒 .

一边快速搅拌，一边缓缓倒入热牛奶和过滤后的牡蛎汁。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [sɔːs] .
Re - heat chicken in sauce .
关于 - 热 鸡 在 酱 .

鸡肉连酱汁一起重新加热。

[plʌmp] ['ɔɪstər] [ɪn] [ðer; ðər] [oʊn] ['lɪkər] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔɪstər] [tuː; tə] ['tʃɪkɪn] .
Plump oysters in their own liquor ; drain and add oysters to chicken .
丰满 牡蛎 在 他们的 自己的 酒 ; 流走 和 添加 牡蛎 到 鸡 .

将饱满的牡蛎连同牡蛎汁一起捞出；沥干水分，将牡蛎加入鸡肉中。

[sɜːrv] [ɪn] ['pæti] ['ʃɛlz] [ɔːr] [kruːsteɪdz] [ʌv; əv] [bred] .
Serve in patty shells or croustades of bread .
服务 在 肉饼 贝壳 或者 克鲁斯塔德 的 面包 .

可盛于饼状外壳或面包片中。

[mɑːk] ['terəpɪn]
Mock **Terrapin**
嘲笑 龟

假海龟

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [koʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [kjuːbz] .
2 **cups** **cold** **cooked** **chicken** **cut** **in** **small** **cubes** **.**
2 杯子 寒冷的 煮熟 鸡 切 在 小的 立方体 .

杯切成小丁的冷熟鸡肉。

[wʌn] [kʌp] [waɪt] [sɔːs] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
1 **cup** **White** **Sauce** **No** **.** **2** **.**
1 杯子 白色的 酱 不 . 2 .

1 杯 2 号白酱。

[ˌtuː'tuː] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] .
2 **hard** **-** **boiled** **eggs** **.**
2 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

2个煮熟的鸡蛋。

[fjuː] [greɪnz] ['nʌtmeg] .
Few **grains** **nutmeg** **.**
很少 谷物 肉豆蔻 .

少许肉豆蔻。

¼ [kʌp] ['ʃeri] [waɪn] .
¼ **cup** **sherry** **wine** **.**
¼ 杯子 雪利酒 葡萄酒 .

¼ 杯雪利酒。

[sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .
Salt **,** **pepper** **and** **a** **few** **grains** **cayenne** **.**
盐 , 胡椒 和 一个 很少 谷物 辣椒 .

盐、胡椒粉和少许辣椒粉。

['prɑːses] : [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [sɔːs] , [rʌb] [ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;
Process **:** **Add** **chicken** **to** **sauce** **,** **rub** **the** **yolks** **of** **eggs** **through** **a** **sieve** **;**
过程 : 添加 鸡 到 酱 , 擦 这 蛋黄 的 鸡蛋 通过 一个 筛 ;
[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [fɜːrst] ['mɪkstʃər] .
add **to** **first** **mixture** **.**
添加 到 第一的 混合物 .

制作过程：将鸡肉加入酱汁中，将蛋黄过筛；加入到第一种混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .
Add **whites** **of** **eggs** **finely** **chopped** **.**
添加 白人 的 鸡蛋 精细地 切碎 .

加入切碎的蛋白。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [kaɪ'en] , ['sɪmər] [fɔːr] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃeri]
Season **with** **salt** **,** **pepper** **and** **cayenne** **,** **simmer** **four** **minutes** **and** **add** **sherry**
季节 和 盐 , 胡椒 和 辣椒 , 煨 四 分钟 和 添加 雪利酒
.
:
.

用盐、胡椒粉和辣椒粉调味，炖煮四分钟，然后加入雪利酒。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [diːp] [dɪʃ] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [t'raɪæŋglz] [ʌv; əv] [toʊst] [ɔːr] [pʌf] [peɪst] [pɔɪnts] .
Turn **into** **deep** **dish** **,** **garnish** **with** **triangles** **of** **toast** **or** **puff** **paste** **points** **.**
转动 进入 深的 盘子 , 装饰 和 三角形 的 吐司 或者 噗 粘贴 积分 .

做成深盘，用烤面包片或酥皮尖角装饰。

[left] - ['oʊvər] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] [poʊtʃt] [egz]

Left	**-**	**Over**	**Chicken**	**with**	**Poached**	**Eggs**
左边	-	超过	鸡	和	偷猎	鸡蛋

剩鸡肉配水煮蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [koʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [tʃɑːpt] ['mɑːdərətli] .

2	**cups**	**cold**	**cooked**	**chicken**	**chopped**	**moderately**	**.**
2	杯子	寒冷的	煮熟	鸡	切碎	中等程度	.

杯切碎的冷熟鸡肉。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

2	**tablespoons**	**butter**	**.**
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn] [slaɪs] ['kærət] .

1	**slice**	**carrot**	**.**
1	片	胡萝卜	.

1 片胡萝卜。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] .

1	**slice**	**onion**	**.**
1	片	洋葱	.

1 片洋葱。

[wʌn] [spreɪ] ['pɑːrsli] .

1	**spray**	**parsley**	**.**
1	喷	香菜	.

1 喷洒欧芹。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .

2	**tablespoons**	**flour**	**.**
2	汤匙	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] [ɔːr] [mɪlk] .

1	**cup**	**chicken**	**stock**	**or**	**milk**	**.**
1	杯子	鸡	库存	或者	牛奶	.

1 杯鸡汤或牛奶。

[sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['seləri] [sɔːlt] .

Salt	**,**	**pepper**	**and**	**celery**	**salt**	**.**
盐	,	胡椒	和	芹菜	盐	.

盐、胡椒粉和芹菜盐。

[faɪv] [egz] .

5	**eggs**	**.**
5	鸡蛋	.

5个鸡蛋。

¾ [kʌp] ['bʌtərd] ['krækər] [krʌmz] .

¾	**cup**	**buttered**	**cracker**	**crumbs**	**.**
¾	杯子	涂黄油的	饼干	面包屑	.

¾ 杯涂了黄油的饼干碎。

['prɑːses] : [melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] ,

Process	**:**	**Melt**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**add**	**vegetables**	**and**	**cook**	**five**	**minutes**	**,**
过程	:	熔化	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	蔬菜	和	厨师	五	分钟	,

步骤：在平底锅中融化黄油，加入蔬菜，煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] [stɑːk] [ɔːr] [mɪlk] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

add	**flour**	**and**	**stock**	**or**	**milk**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	面粉	和	库存	或者	牛奶	缓慢地	,	搅拌	不断地	.

慢慢加入面粉和高汤或牛奶，不断搅拌。

[streɪn] [sɔːs] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .

Strain	**sauce**	**and**	**add**	**chicken**	**and**	**seasonings**	**.**
拉紧	酱	和	添加	鸡	和	调味料	.

将酱汁过滤后，加入鸡肉和调味料。

[spred] ['mɪkstʃər][ɑːn][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['plætər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['krækər] [krʌmz] .

Spread	**mixture**	**on**	**a**	**buttered**	**platter**	**and**	**sprinkle**	**with**	**cracker**	**crumbs**	**.**
传播	混合物	在	一个	涂黄油的	拼盘	和	撒	和	饼干	面包屑	.

将混合物铺在涂了黄油的盘子上，撒上饼干碎。

[meɪk] [faɪv] [smɔːl] [nests] [ɪn]['mɪkstʃər][ænd; ənd]['ɪntuː] [iːtʃ] [slɪp][æn; ən] [eg] ;

Make	**five**	**small**	**nests**	**in**	**mixture**	**and**	**into**	**each**	**slip**	**an**	**egg**	**;**
制作	五	小的	巢穴	在	混合物	和	进入	每个	滑	一个	蛋	;

在混合物中做五个小窝，每个小窝里放一个鸡蛋;

['kʌvər] [egz] [wɪð; wɪθ] ['krækər] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [egz] [ɑːr; ər]

cover	**eggs**	**with**	**cracker**	**crumbs**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**until**	**eggs**	**are**
覆盖	鸡蛋	和	饼干	面包屑	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	直到	鸡蛋	是

[kʊkt] .

cooked	**.**
煮熟	.

在鸡蛋上撒上饼干碎，放入中等温度的烤箱烘烤至鸡蛋熟透。

[mɪnst] ['tɜːrki] [wɪð; wɪθ] [poʊtʃt] [egz]

Minced	**Turkey**	**with**	**Poached**	**Eggs**
剁碎	火鸡	和	偷猎	鸡蛋

碎火鸡肉配水煮蛋

[tuː; tə][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld][roʊst] ['tɜːrki] , [tʃɑːpt] ['mɑːdərətli] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf][kʌp][ʌv; əv]

To	**one**	**cup**	**of**	**cold**	**roast**	**turkey**	**,**	**chopped**	**moderately**	**,**	**add**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**of**
到	一	杯子	的	寒冷的	烤	火鸡	,	切碎	中等程度	,	添加	一	-	一半	杯子	的

['stʌfɪŋ] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

stuffing	**finely**	**chopped**	**.**
馅	精细地	切碎	.

将一杯切碎的冷烤火鸡肉，加入半杯切碎的馅料。

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [baɪ] ['meltɪŋ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] ,

Moisten	**with**	**a**	**sauce**	**made**	**by**	**melting**	**two**	**tablespoons**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**
濡	和	一个	酱	制成	经过	融化	二	汤匙	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,

用平底锅融化两汤匙黄油制成酱汁，淋在食材上。

[braʊn] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['flaʊər] , [kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] .

brown	**well**	**,**	**add**	**two**	**and**	**one**	**-**	**half**	**teaspoons**	**flour**	**,**	**continue**	**browning**	**.**
棕色的	出色地	,	添加	二	和	一	-	一半	茶匙	面粉	,	继续	褐变	.

煎至金黄色，加入两茶匙半面粉，继续煎至金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [stɑːk] ([meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [skɪn][ænd; ənd][boʊnz][ʌv; əv][ə; eɪ][roʊst] ['tɜːrki])

Add	**one**	**cup**	**of**	**stock**	**(**	**made**	**by**	**cooking**	**skin**	**and**	**bones**	**of**	**a**	**roast**	**turkey**	**)**
添加	一	杯子	的	库存	(	制成	经过	烹饪	皮肤	和	骨头	的	一个	烤	火鸡	)

,

,

,

加入一杯高汤（用烤火鸡的皮和骨头熬制而成），

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd]['ʌnjən][dʒuːs] .

season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**onion**	**juice**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	和	洋葱	汁	.

用盐、胡椒粉和洋葱汁调味。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] ['tɜːrki] [ænd; ənd] ['stʌfɪŋ] [ɪn] [sɔːs] .

Re	**-**	**heat**	**turkey**	**and**	**stuffing**	**in**	**sauce**	**.**
关于	-	热	火鸡	和	馅	在	酱	.

将火鸡和馅料连同酱汁一起重新加热。

[sɜːrv] [ɑːn] ['sɜːrkl] [ʌv; əv] [toʊst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [poʊtʃt] [eg] [pleɪst] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] ;

Serve	**on**	**circles**	**of**	**toast**	**with**	**a**	**poached**	**egg**	**placed**	**in**	**centre**	**of**	**each**	**;**
服务	在	界	的	吐司	和	一个	偷猎	蛋	放置	在	中心	的	每个	;

将鸡蛋放在圆形吐司上，每片吐司中央放一个水煮蛋；

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [spreɪz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] .

garnish	**with**	**sprays**	**of**	**parsley**	**.**
装饰	和	喷雾	的	香菜	.

用欧芹枝装饰。

[left] - ['oʊvər] [fɪʃ]

Left	**-**	**Over**	**Fish**
左边	-	超过	鱼

剩鱼

[ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] ['lʌntʃən] [dɪʃ]

A	**Simple**	**Luncheon**	**Dish**
一个	简单的	午餐	盘子

一道简单的午餐菜

[mɪks] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [left] - ['oʊvər] [fleɪkt] [fɪʃ] [wɪð; wɪθ] [θriː] “ [hɑːrd] [bɔɪld] ” [egz] , [tʃɑːpt] [faɪn]

Mix	**one**	**cup**	**of**	**left**	**-**	**over**	**flaked**	**fish**	**with**	**three**	**“**	**hard**	**boiled**	**”**	**eggs**	**,**	**chopped**	**fine**
混合	一	杯子	的	左边	-	超过	片状的	鱼	和	三	“	难的	煮沸	”	鸡蛋	,	切碎	美好的

,

,

,

将一杯剩余的鱼片与三个切碎的煮熟鸡蛋混合，

[ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

and	**one**	**-**	**half**	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
和	一	-	一半	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

以及半茶匙切碎的欧芹。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] [ɪn] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌps] , [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Re	**-**	**heat**	**in**	**one**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**,**	**thin**	**White**	**Sauce**	**.**
关于	-	热	在	一	和	一	-	一半	杯子	,	薄的	白色的	酱	.

用一杯半稀白酱重新加热。

[sɜːrv] [ɪn] [ə; eɪ] ['bɔːrdər] [ʌv; əv] [hɑːt] [raɪst] [pə'teɪtoʊ] [ɔːr] [stiːmd] [raɪs] .

Serve	**in**	**a**	**border**	**of**	**hot**	**riced**	**potato**	**or**	**steamed**	**rice**	**.**
服务	在	一个	边界	的	热的	米饭	土豆	或者	蒸	米	.

盛于热腾腾的土豆米饭或蒸米饭旁。

['sprɪŋk(ə)l] [ɔːl] [wɪð; wɪθ] [pə'priːkə] .

Sprinkle	**all**	**with**	**paprika**	**.**
撒	全部	和	辣椒	.

撒上辣椒粉。

[fɪʃ] [hæʃ]

Fish	**Hash**
鱼	哈希

鱼肉杂烩

[mɪks] [wel] [tuː] [kʌps] [iːtʃ] [ʌv; əv] [koʊld] [kʊkt] [fɪʃ] , [fleɪkt] , [ænd; ənd] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ,

Mix	**well**	**two**	**cups**	**each**	**of**	**cold**	**cooked**	**fish**	**,**	**flaked**	**,**	**and**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**,**
混合	出色地	二	杯子	每个	的	寒冷的	煮熟	鱼	,	片状的	,	和	寒冷的	煮沸	土豆	,

['faɪnli] [tʃɑːpt] .

finely	**chopped**	**.**
精细地	切碎	.

将两杯冷的煮熟的鱼肉（切成片状）和两杯冷的煮熟的土豆（切碎）充分混合。

['siːz(ə)n] [wel] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

Season	**well**	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**one**	**teaspoon**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
季节	出色地	和	盐	,	胡椒	和	一	茶匙	精细地	切碎	香菜	.

用盐、胡椒粉和一茶匙切碎的欧芹充分调味。

[fraɪ] [aʊt] [sɔːlt] [pɔːrk] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] .

Fry	**out**	**salt**	**pork**	**cut**	**in**	**small**	**dice**	**.**
炒	出去	盐	猪肉	切	在	小的	骰子	.

将切成小丁的咸猪肉煎熟。

([ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'baʊt] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [fæt] .)

(	**There**	**should**	**be**	**about**	**four**	**tablespoons**	**fat**	**.**	**)**
(	那里	应该	是	关于	四	汤匙	胖的	.	)

（大约需要四汤匙脂肪。）

[rɪ'muːv] [skræps] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɪʃ] [ænd; ənd] [pə'tetoz] .

Remove	**scraps**	**,**	**add**	**fish**	**and**	**potatoes**	**.**
消除	碎屑	,	添加	鱼	和	土豆	.

去掉残渣，加入鱼和土豆。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [wel] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][fæt][ænd; ənd] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] [θruː] .

Stir	**until**	**mixture**	**is**	**well**	**mixed**	**with**	**fat**	**and**	**thoroughly**	**heated**	**through**	**.**
搅拌	直到	混合物	是	出色地	混合	和	胖的	和	彻底	加热	通过	.

搅拌至混合物与油脂充分混合并彻底加热。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [hæʃ] [ɪz] [wel] [braʊn] [ˌʌndər'niːθ] ; [foʊld][æz; əz][æn; ən] ['ɑːmlət] [ænd; ənd][tɜːrn][ɑːn]

Cook	**until**	**hash**	**is**	**well**	**browned**	**underneath**	**;**	**fold**	**as**	**an**	**omelet**	**and**	**turn**	**on**
厨师	直到	哈希	是	出色地	棕色	下	;	折叠	作为	一个	煎蛋卷	和	转动	在

[ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] .

a	**hot**	**platter**	**.**
一个	热的	拼盘	.

将土豆泥煎至底部呈金黄色；像煎蛋卷一样折叠起来，放在热盘子上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ɔːr][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

Serve	**with**	**Cream**	**or**	**Tomato**	**Sauce**	**.**
服务	和	奶油	或者	番茄	酱	.

可搭配奶油或番茄酱食用。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ʌv; əv]['lemən] .

Garnish	**with**	**parsley**	**and**	**slices**	**of**	**lemon**	**.**
装饰	和	香菜	和	切片	的	柠檬	.

用欧芹碎和柠檬片装饰。

[fɪʃ] [keɪks]

Fish	**Cakes**
鱼	蛋糕

鱼饼

([meɪd] [ʌv; əv] ['remnənts] [ʌv; əv]['eni] [freʃ] [fɪʃ])

(	**Made**	**of**	**Remnants**	**of**	**any**	**Fresh**	**Fish**	**)**
(	制成	的	残余物	的	任何	新鲜的	鱼	)

（由任何新鲜鱼类的残渣制成）

[pres] [hɑːt] [bɔɪld] [pə'tetoz] [θruː] [ə; eɪ]['raɪsər] .

Press	**hot**	**boiled**	**potatoes**	**through**	**a**	**ricer**	**.**
按	热的	煮沸	土豆	通过	一个	碾米机	.

将煮熟的热土豆用土豆压泥器压成泥。

([ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tuː] [kʌps]) .

(	**There**	**should**	**be**	**two**	**cups**	**)**	**.**
(	那里	应该	是	二	杯子	)	.

（应该有两个杯子）。

['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt] , ['pepər] , [tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn] [eg] ['bi:tn] [laɪt] .

Season	with	salt	,	pepper	,	two	tablespoons	butter	and	one	egg	beaten	light	.
季节	和	盐	,	胡椒	,	二	汤匙	黄油	和	一	蛋	被打败	光	.

用盐、胡椒粉、两汤匙黄油和一个打散的鸡蛋调味。

[bi:t] ['mɪkstʃər] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][æn; ən]['i:kwəl]['kwɑ:ntəti][left] - ['oʊvər] [kʊkt] [fɪʃ] ,

Beat	mixture	thoroughly	and	add	an	equal	quantity	left	-	over	cooked	fish	,
打	混合物	彻底	和	添加	一个	平等的	数量	左边	-	超过	煮熟	鱼	,

[fleɪkt] .

flaked	.
片状的	.

将混合物充分搅拌均匀，然后加入等量的剩余熟鱼肉（切碎）。

['mɔɪs(ə)n] ['slaɪtli] [wɪð; wɪθ] [kri:m] [sɔ:s] .

Moisten	slightly	with	Cream	Sauce	.
濡	轻微地	和	奶油	酱	.

用奶油酱稍微润湿一下。

[ʃeɪp] ['ɪntu:] [raʊnd] [flæt] [keɪks] .

Shape	into	round	flat	cakes	.
形状	进入	圆形的	平坦的	蛋糕	.

做成圆形扁平的饼状。

[soʊ'teɪ][ɪn][hɑ:t]['beɪkən][fæt] .

Saute	in	hot	bacon	fat	.
炒	在	热的	熏肉	胖的	.

用热培根油翻炒。

[dreɪn] [keɪks] [ɑ:n] [braʊn] ['peɪpər] , [fɜ:rst][ɑ:n][wʌn][saɪd] , [ðen] [ɑ:n][ðə; ði] ['ʌðər] ;

Drain	cakes	on	brown	paper	,	first	on	one	side	,	then	on	the	other	;
流走	蛋糕	在	棕色的	纸	,	第一的	在	一	边	,	然后	在	这	其他	;

将蛋糕放在牛皮纸上沥干水分，先沥一面，再沥另一面；

[ə; eɪ] [poʊtʃt] [eg] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv] [i:tʃ] [keɪk] .

a	poached	egg	may	be	served	on	top	of	each	cake	.
一个	偷猎	蛋	可能	是	服务	在	顶部	的	每个	蛋糕	.

每个蛋糕上都可以放一个水煮蛋。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ][krɪsp]['beɪkən][ænd; ənd] ['pɑ:rsli] .

Garnish	with	crisp	bacon	and	parsley	.
装饰	和	脆	熏肉	和	香菜	.

用脆培根和欧芹装饰。

[left] - ['oʊvər] [fɪʃ] [ɪn] ['kæsəroʊl]

Left	-	over	Fish	en	Casserole
左边	-	超过	鱼	英文	沙锅

剩鱼砂锅

[laɪn] [ə; eɪ] [brɪk] - [ʃeɪpt] [moʊld][wɪð; wɪθ] [wel] ['si:znd] [hɑ:t] [sti:md] [raɪs] , [tu:; tə][ðə; ði] [depθ]

Line	a	brick	-	shaped	mold	with	well	seasoned	hot	steamed	rice	,	to	the	depth
线	一个	砖	-	形状	模具	和	出色地	经验丰富的	热的	蒸	米	,	到	这	深度

[ʌv; əv] [θri:] - [fɔ:rθ] [ɪntʃ] .

of	three	-	fourth	inch	.
的	三	-	第四	英寸	.

在砖形模具中铺上一层调味好的热蒸米饭，深度为四分之三英寸。

[fɪl] ['sentər] [wɪð; wɪθ] ['remnənts] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [ɔ:r] [beɪkt] [fɪʃ] , [fleɪkt] , [ænd; ənd] ['si:znd]

Fill	centre	with	remnants	of	cold	boiled	or	baked	fish	,	flaked	,	and	seasoned
充满	中心	和	残余物	的	寒冷的	煮沸	或者	烘焙	鱼	,	片状的	,	和	经验丰富的

[wɪð; wɪθ][sɔ:lt] ,

with	salt	,
和	盐	,

将煮熟或烤熟的冷鱼肉残渣填入中心，鱼肉切成小块，并用盐调味。

['pepər] [ænd; ənd] ['slaɪtli] ['mɔɪsnd] [wɪð; wɪθ] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

pepper	**and**	**slightly**	**moistened**	**with**	**thin**	**White**	**Sauce**	**.**
胡椒	和	轻微地	湿润	和	薄的	白色的	酱	.

加胡椒粉，并淋上少许稀白酱。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [raɪs] , [pleɪs] ['kʌvər] [ɑːn] [moʊld] [ænd; ənd] [stiːm] ['θɜːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cover	**with**	**rice**	**,**	**place**	**cover**	**on**	**mold**	**and**	**steam**	**thirty**	**-**	**five**	**minutes**	**.**
覆盖	和	米	,	地方	覆盖	在	模具	和	蒸汽	三十	-	五	分钟	.

盖上米饭，盖上模具，蒸35分钟。

[tɜːrn] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔːs] .

Turn	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**and**	**serve**	**with**	**Egg**	**Sauce**	**.**
转动	在	一个	热的	拼盘	和	服务	和	蛋	酱	.

将菜肴盛入热盘中，佐以蛋酱即可食用。

['sprɪŋk(ə)l] [ɔːl] [wɪð; wɪθ] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

Sprinkle	**all**	**with**	**finely**	**chopped**	**parsley**	**.**
撒	全部	和	精细地	切碎	香菜	.

最后撒上切碎的欧芹。

[ə; eɪ] ['grænɪt] [brɪk] - [ʃeɪp] [bred] [pæn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] ['sʌbstɪtuːt] [fɔːr; fər] ['kʌvərd] [moʊld] ,

A	**granite**	**brick**	**-**	**shape**	**bread**	**pan**	**may**	**be**	**used**	**as**	**a**	**substitute**	**for**	**covered**	**mold**	**,**
一个	花岗岩	砖	-	形状	面包	平底锅	可能	是	用过的	作为	一个	代替	为了	涵盖	模具	,

花岗岩砖形面包模具可以代替带盖模具使用。

['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['peɪpər] , ['bʌtər] [saɪd] [nekst] [tuː; tə] [raɪs] ; [taɪ] [ðə; ði] ['peɪpər] [ɑːn] [wɪð; wɪθ] [twaɪn] .

covered	**with**	**a**	**buttered**	**paper**	**,**	**butter**	**side**	**next**	**to**	**rice**	**;**	**tie**	**the**	**paper**	**on**	**with**	**twine**	**.**
涵盖	和	一个	涂黄油的	纸	,	黄油	边	下一个	到	米	;	领带	这	纸	在	和	缠绕	.

用涂了黄油的纸盖住，黄油面朝向米饭；用细绳把纸绑好。

[fɪʃ] [krəu'kets]

Fish	**Croquettes**
鱼	炸丸子

鱼肉丸

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [koʊld] [kʊkt] [fɪʃ] .

2	**cups**	**cold**	**cooked**	**fish**	**.**
2	杯子	寒冷的	煮熟	鱼	.

杯冷熟鱼。

¾ [kʌp] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] .

¾	**cup**	**thick**	**White**	**Sauce**	**.**
¾	杯子	厚的	白色的	酱	.

¾ 杯浓稠白酱。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .

⅛	**teaspoon**	**pepper**	**.**
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

½ ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
½ teaspoon finely chopped parsley .
½ 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

½ 茶匙切碎的欧芹。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .
1 teaspoon lemon juice .
1 茶匙 柠檬 汁 .

1茶匙柠檬汁。

['prɑːses] : [fleɪk] [fɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['sɪlvər] [fɔːrk] .
Process : Flake fish with a silver fork .
过程 : 薄片 鱼 和 一个 银 叉 .

处理方法：用银叉将鱼肉弄碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] [ænd; ənd] [sɔːs] ; [spred] [ɑːn] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Add seasonings and sauce ; spread on plate to cool .
添加 调味料 和 酱 ; 传播 在 盘子 到 凉爽的 .

加入调味料和酱汁；摊在盘子上冷却。

[ʃeɪp] , [ænd; ənd] [roʊl] [ɪn] ['krækər] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɑːt] [fæt]
Shape , and roll in cracker crumbs , egg and crumbs , and fry in deep hot fat
形状 , 和 卷 在 饼干 面包屑 , 蛋 和 面包屑 , 和 炒 在 深的 热的 胖的
;
;
;

将面团塑形，裹上饼干屑、蛋液和面包屑，然后在滚烫的油炸制；

[dreɪn] [ɑːn] [braʊn] ['peɪpər] .
drain on brown paper .
流走 在 棕色的 纸 .

沥干水分，放在牛皮纸上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [eg] , ['hɑːləndeɪz] , [ɔːr] [tɑːr'tɑːr] [sɔːs] .
Serve with Egg , Hollandaise , or Tartare Sauce .
服务 和 蛋 , 荷兰酱 , 或者 鞑靼牛肉 酱 .

可搭配鸡蛋、荷兰酱或塔塔酱食用。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] ['lemən] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .
Garnish with sliced lemon and parsley .
装饰 和 切片 柠檬 和 香菜 .

用柠檬片和欧芹装饰。

['tɜːrbən] [ʌv; əv] [fɪʃ]
Turban of Fish
头巾 的 鱼

鱼形头巾

2½ [kʌps] [koʊld] [beɪkt] [ɔːr] [bɔɪld] [fɪʃ] .
2½ cups cold baked or boiled fish .
2½ 杯子 寒冷的 烘焙 或者 煮沸 鱼 .

2.5 杯冷烤鱼或煮鱼。

1½ [kʌps] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .
1½ cups scalded milk .
1½ 杯子 烫伤 牛奶 .

1.5 杯热牛奶。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] .
1 slice onion .
1 片 洋葱 .

1 片洋葱。

[wʌn] [bleɪd] [meɪs] [ɔːr][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] ['nʌtmeg] .

1	blade	mace	or	a	few	grains	nutmeg	.
1	刀刃	锤	或者	一个	很少	谷物	肉豆蔻	.

1 片肉豆蔻皮或几粒肉豆蔻。

[wʌn] [spreɪ] ['pɑːrsli] .

1	spray	parsley	.
1	喷	香菜	.

1 喷洒欧芹。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

4	tablespoons	butter	.
4	汤匙	黄油	.

4汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .

4	tablespoons	flour	.
4	汤匙	面粉	.

4汤匙面粉。

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

¾	teaspoon	salt	.
¾	茶匙	盐	.

¾茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .

⅛	teaspoon	pepper	.
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs] .

1	teaspoon	lemon	juice	.
1	茶匙	柠檬	汁	.

1茶匙柠檬汁。

[joʊk] [tuː] [egz] .

Yolk	two	eggs	.
蛋黄	二	鸡蛋	.

两个鸡蛋的蛋黄。

¾ [kʌp] ['krækər] [krʌmz] .

¾	cup	cracker	crumbs	.
¾	杯子	饼干	面包屑	.

¾ 杯饼干碎。

['tɜːrbən][ʌv; əv] [fɪʃ]

Turban	of	Fish
头巾	的	鱼

鱼形头巾

['prɑːses] : [skɔːld][mɪlk][wɪð; wɪθ]['ʌnjən] , [meɪs] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .

Process	:	Scald	milk	with	onion	,	mace	and	parsley	.
过程	:	烫伤	牛奶	和	洋葱	,	锤	和	香菜	.

制作方法：将牛奶与洋葱、肉豆蔻和欧芹一起煮沸。

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Melt	butter	in	a	sauce	-	pan	,	add	flour	,	salt	and	pepper	.
熔化	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	面粉	,	盐	和	胡椒	.

在平底锅中融化黄油，加入面粉、盐和胡椒粉。

[rɪ'muːv] ['siːzənɪŋ] [frʌm; frəm][mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk]['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Remove	seasoning	from	milk	,	add	milk	gradually	,	stirring	constantly	.
消除	调料	从	牛奶	,	添加	牛奶	逐步地	,	搅拌	不断地	.

将牛奶中的调味料取出，慢慢加入牛奶，不断搅拌。

[rɪ'muːv] [sɔːs] [tuː; tə] [bæk] [ʌv; əv][reɪndʒ] , [ˌeɪ diː 'diː][joʊk] ['slaɪtli] ['biːtn] .

Remove	**sauce**	**to**	**back**	**of**	**range**	**,**	**add**	**yolk**	**slightly**	**beaten**	**.**
消除	酱	到	后退	的	范围	,	添加	蛋黄	轻微地	被打败	.

将酱汁移至炉灶后方，加入略微打散的蛋黄。

['bʌtər] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [fɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

Butter	**a**	**baking**	**dish**	**;**	**add**	**a**	**layer**	**of**	**fish**	**,**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**,**
黄油	一个	烘烤	盘子	;	添加	一个	层	的	鱼	,	撒	和	盐	,

在烤盘上涂抹黄油；铺上一层鱼片，撒上盐，

['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː][drɑːps]['lemən][dʒuːs] .

pepper	**and**	**a**	**few**	**drops**	**lemon**	**juice**	**.**
胡椒	和	一个	很少	滴	柠檬	汁	.

胡椒粉和几滴柠檬汁。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][pɑːrt][ʌv; əv] [sɔːs] , [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl][bəuθ] [fɪʃ] [ænd; ənd] [sɔːs] [ɑːr; ər] [juːst] , ['ʃeɪpɪŋ] ['pɪrəmɪd] - [laɪk][ɪn]['sentər] .

Cover	**with**	**part**	**of**	**sauce**	**,**	**continue**	**until**	**both**	**fish**	**and**	**sauce**	**are**	**used**	**,**	**shaping**	**pyramid**	**-**	**like**	**in**	**centre**	**.**
覆盖	和	部分	的	酱	,	继续	直到	两个都	鱼	和	酱	是	用过的	,	成型	金字塔	-	喜欢	在	中心	.

用一部分酱汁盖住鱼，继续操作直到鱼和酱汁都用完，并在中心捏成金字塔形。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Cover	**with**	**crumbs**	**and**	**bake**	**twenty**	**minutes**	**in**	**hot**	**oven**	**.**
覆盖	和	面包屑	和	烤	二十	分钟	在	热的	烤箱	.

撒上面包屑，放入高温烤箱烘烤二十分钟。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[left] - ['oʊvər][hæm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Left	**-**	**Over**	**Ham**	**,**	**Etc**	**.**
左边	-	超过	火腿	,	ETC	.

剩余火腿等。

[mɪnst] [hæm] ['ɑːmlət]

Minced	**Ham**	**Omelet**
剁碎	火腿	煎蛋卷

火腿碎煎蛋卷

[fɔːr] [egz] .

4	**eggs**	**.**
4	鸡蛋	.

4个鸡蛋。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] ['pepər] .

Few	**grains**	**pepper**	**.**
很少	谷物	胡椒	.

少许胡椒粉。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɑːt]['wɔːtər] .

4	**tablespoons**	**hot**	**water**	**.**
4	汤匙	热的	水	.

4汤匙热水。

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

1½	tablespoons	butter	.
1½	汤匙	黄油	.

1.5汤匙黄油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [mɪnst] [hæm] .

2	tablespoons	finely	minced	ham	.
2	汤匙	精细地	剁碎	火腿	.

2汤匙切碎的火腿。

1½ [kʌps] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

1½	cups	thin	White	Sauce	.
1½	杯子	薄的	白色的	酱	.

1.5 杯稀白酱。

['prɑːses] : [biːt] [ðə; ði] [joʊk] [θɪk] [ænd; ənd] [laɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] .

Process	:	Beat	the	yolks	thick	and	light	,	add	seasoning	.
过程	:	打	这	蛋黄	厚的	和	光	,	添加	调料	.

步骤：将蛋黄打发至浓稠蓬松，加入调味料。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [stɪf] .

Beat	the	whites	stiff	.
打	这	白人	僵硬的	.

狠狠地揍白队。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːt]['wɔːtər][tuː; tə] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd] [hiːt] [ə'gen] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪnst] [hæm] ;

Add	hot	water	to	yolks	of	eggs	and	heat	again	,	add	minced	ham	;
添加	热的	水	到	蛋黄	的	鸡蛋	和	热	再次	,	添加	剁碎	火腿	;

将热水加入蛋黄中，再次加热，加入火腿碎；

[kʌt] [ænd; ənd][foʊld][ðə; ði] [waɪts] ['ɪntuː][ðə; ði][fɜːrst]['mɪkstʃər] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [wel] ['blendɪd] .

cut	and	fold	the	whites	into	the	first	mixture	until	they	are	well	blended	.
切	和	折叠	这	白人	进入	这	第一的	混合物	直到	他们	是	出色地	混合	.

将蛋白切碎，拌入第一份混合物中，直至充分混合。

[hiːt] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [pæn] , [hæv; həv] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [wel] ['bʌtərd] .

Heat	the	omelet	pan	,	have	bottom	and	sides	well	buttered	.
热	这	煎蛋卷	平底锅	,	有	底部	和	侧面	出色地	涂黄油的	.

将煎蛋锅加热，锅底和锅边都涂上黄油。

[tɜːrn][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [spred] ['smuːðli] , [pleɪs] [ɑːn][reɪndʒ][wɪð; wɪθ][æz'bestəs]['kʌvər]

Turn	in	the	mixture	and	spread	smoothly	,	place	on	range	with	asbestos	cover
转动	在	这	混合物	和	传播	顺利	,	地方	在	范围	和	石棉	覆盖

[pleɪst] ['oʊvər] [fleɪm] ;

placed	over	flame	;
放置	超过	火焰	;

将混合物倒入炉灶并抹平，放在炉灶上，并在火焰上盖上石棉罩；

[let] [kʊk] ['sloʊli] , ['tɜːrnɪŋ] [ðə; ði][pæn] [ə'keɪʒ(ə)nəli] , [ðæt] ['ɑːmlət] [meɪ] [braʊn] ['iːvnli] .

let	cook	slowly	,	turning	the	pan	occasionally	,	that	omelet	may	brown	evenly	.
让	厨师	缓慢地	,	转弯	这	平底锅	偶尔	,	那	煎蛋卷	可能	棕色的	均匀地	.

慢慢煎，偶尔翻动一下锅，这样煎蛋饼才能均匀上色。

[wen] ['ɑːmlət] [ɪz] “ [pʌft] ” [tuː; tə][tɑːp][ʌv; əv][pæn][ænd; ənd] ['delɪkətli] [braʊn] [ɑːn][ðə; ði]['bɑːtəm]

When	omelet	is	“	puffed	”	to	top	of	pan	and	delicately	browned	on	the	bottom
什么时候	煎蛋卷	是	“	膨胀的	”	到	顶部	的	平底锅	和	轻柔地	棕色	在	这	底部

,

,

,

当煎蛋饼膨胀到锅顶，底部呈金黄色时，

[pleɪs] [pæn][ɪn]['ʌv(ə)n][ɑːn]['mɪd(ə)l] [greɪt] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [ɑːn][tɑːp] .

place	pan	in	oven	on	middle	grate	to	finish	cooking	on	top	.
地方	平底锅	在	烤箱	在	中间	格特	到	结束	烹饪	在	顶部	.

将平底锅放在烤箱中间的烤架上，使其表面完全烤熟。

[ðə; ði] ['ɑːmlət] [ɪz] [kʊkt] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][draɪ] ,

The	omelet	is	cooked	,	if	it	is	dry	,
这	煎蛋卷	是	煮熟	, 如果		它	是	干燥	,

如果煎蛋卷很干，说明它已经熟了。

[ə; eɪ] [strɔː] ['kʌlər][ænd; ənd] [wɪl] [nɑːt] [klɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['fɪŋgər] [wen] ['laɪtli] [prest] .

a	straw	color	and	will	not	cling	to	the	finger	when	lightly	pressed	.
一个	稻草	颜色	和	将要	不是	黏着	到	这	手指	什么时候	轻轻	按下	.

呈稻草色，轻轻按压不会粘在手指上。

[foʊld][ænd; ənd][tɜːrn][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] , [sə'raʊnd] [wɪð; wɪθ] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Fold	and	turn	on	a	hot	serving	platter	,	surround	with	thin	White	Sauce	.
折叠	和	转动	在	一个	热的	服务	拼盘	,	环绕	和	薄的	白色的	酱	.

将面饼折叠后放在热的餐盘上，淋上薄薄的白酱。

[mɪnst] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːrki] [ænd; ənd] [viːl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ə'loʊn][ɔːr][ɪn][ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][hæm] .

Minced	Chicken	,	Turkey	and	Veal	may	be	used	alone	or	in	combination	in	place	of	Ham	.
剁碎	鸡	,	火鸡	和	小牛肉	可能	是	用过的	独自的	或者	在	组合	在	地方	的	火腿	.

鸡肉末、火鸡肉末和小牛肉末可以单独使用，也可以组合使用来代替火腿。

[hæm][wɪð; wɪθ] ['kɜːrənt] ['dʒeli]

Ham	with	Currant	Jelly
火腿	和	黑醋栗	果冻

火腿配红醋栗果冻

[melt][wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf][kʌp] ['kɜːrənt] ['dʒeli] ;

Melt	one	tablespoon	butter	in	a	sauce	-	pan	;	add	one	-	half	cup	currant	jelly	;
熔化	一	汤匙	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	;	添加	一	-	一半	杯子	黑醋栗	果冻	;

在平底锅中融化一汤匙黄油；加入半杯葡萄干果冻；

[wen] ['dʒeli][ɪz][meltid][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] [ɔːr][wʌn] [eɪtθ] ['tiːspuːn] [pə'priːkə] ;

when	jelly	is	melted	add	a	few	grains	cayenne	or	one	eighth	teaspoon	paprika	;
什么时候	果冻	是	融化	添加	一个	很少	谷物	辣椒	或者	一	第八	茶匙	辣椒	;

果冻融化后，加入几粒辣椒粉或八分之一茶匙辣椒粉；

[ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] ,

add	four	tablespoons	sherry	wine	,
添加	四	汤匙	雪利酒	葡萄酒	,

加入四汤匙雪利酒，

[ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][wʌn] - [hæf][koʊld] [kʊkt] [hæm][kʌt][ɪn] [θɪn] [smɔːl]['slaɪsɪz][ɔːr][strɪps] ,

and	a	cup	and	one	-	half	cold	cooked	ham	cut	in	thin	small	slices	or	strips	,
和	一个	杯子	和	一	-	一半	寒冷的	煮熟	火腿	切	在	薄的	小的	切片	或者	条状物	,

还有一杯半切成薄片或条状的冷熟火腿，

['sɪmər] ['dʒentli][ʌn'tɪl][hæm][ɪz] ['hiːtɪd] .

simmer	gently	until	ham	is	heated	.
煨	轻轻地	直到	火腿	是	加热	.

小火慢炖至火腿加热。

[ˌkænə'peɪ] — ['meksɪkən] [staɪl]

Canapes	—	Mexican	Style
开胃小菜	—	墨西哥	风格

墨西哥风味小点心

¼ [kʌp][koʊld] [kʊkt] [hæm] .
¼ cup cold cooked ham .
¼ 杯子 寒冷的 煮熟 火腿 .

¼ 杯冷熟火腿。

¼ [kʌp][koʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] .
¼ cup cold cooked chicken .
¼ 杯子 寒冷的 煮熟 鸡 .

¼ 杯冷熟鸡肉。

¼ [kʌp] ['bʌtər] .
¼ cup butter .
¼ 杯子 黄油 .

¼ 杯黄油。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [pɪ'mentəʊ] .
1 tablespoon pimentoes .
1 汤匙 甜椒 .

1 汤匙甜椒。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['tʃʌtni] .
1 tablespoon Chutney .
1 汤匙 酸辣酱 .

1汤匙酸辣酱。

½ ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər] .
½ teaspoon curry powder .
½ 茶匙 咖喱 粉末 .

½茶匙咖喱粉。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[fjuː] [drɑːps][tə'bæskoʊ] .
Few drops Tobasco .
很少 滴 塔巴斯科 .

几滴塔巴斯科辣椒酱。

['prɑːses] : [pʊt][hæm] , ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [pɪ'mentəʊ] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɑːpər] ;
Process : Put ham , chicken and pimentoes through the meat chopper ;
过程 : 放 火腿 , 鸡 和 甜椒 通过 这 肉 直升机 ;

加工过程：将火腿、鸡肉和甜椒放入绞肉机中；

[ðen] [paʊnd] ['mɪkstʃər] ['θɜːrəli] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər][ɔːr] ['tʃɑːpɪŋ] [boʊl] .
then pound mixture thoroughly in a mortar or chopping bowl .
然后 磅 混合物 彻底 在 一个 砂浆 或者 切碎 碗 .

然后用研钵或切菜碗将混合物彻底捣碎。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] .
Rub through a sieve and add seasonings .
擦 通过 一个 筛 和 添加 调味料 .

将食材过筛，加入调味料。

[spred] [ɑːn] ['sɜːrkl] [ɔːr][traɪ] - ['æŋglz] [ʌv; əv] [bred] [fraɪd][ænd; ənd] [kuːld] ,
Spread on circles or tri - angles of bread fried and cooled ,
传播 在 界 或者 三 - 角度 的 面包 油煎 和 冷却 ,

将酱料涂抹在炸至金黄酥脆、冷却后的圆形或三角形面包片上。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [eg] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ,
decorate with the white of egg finely chopped ,
装饰 和 这 白色的 的 蛋 精细地 切碎 ,

用切碎的蛋白装饰，

[ðə; ði] [joʊk] [pæst] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] — [fɜːrst] ['leɪɪŋ] [tuː] [θɪn] [strɪps] [ʌv; əv] [pɪ'mentoʊ] ['krɔːsɪŋ]

the	yolk	passed	through	a	sieve	—	first	laying	two	thin	strips	of	pimento	crossing
这	蛋黄	通过了	通过	一个	筛	—	第一的	躺下	二	薄的	条状物	的	甜椒	过境

[iːtʃ] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] .

each	at	right	angles	.
每个	在	正确的	角度	.

蛋黄经过筛子——先铺上两条细细的甜椒条，每条甜椒条都以直角交叉。

[fɪl] [tuː] ['ɑːpəzɪt] ['speɪsɪz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [joʊk] .

Fill	two	opposite	spaces	with	the	whites	of	eggs	and	two	with	the	yolks	.
充满	二	对面的	空间	和	这	白人	的	鸡蛋	和	二	和	这	蛋黄	.

在相对的两个空隙中填入蛋白，在另外两个空隙中填入蛋黄。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [spreɪz] ['pɑːrsli] .

Garnish	with	sprays	parsley	.
装饰	和	喷雾	香菜	.

用欧芹碎装饰。

['skræmbld] [egz] [wɪð; wɪθ] [mɪnst] [hæm] [ænd; ənd] ['tʃɪkɪn]

Scrambled	Eggs	with	Minced	Ham	and	Chicken
打乱	鸡蛋	和	剁碎	火腿	和	鸡

鸡肉火腿碎炒蛋

[fɔːr] [egz] ['slaɪtli] ['biːtn] .

4	eggs	slightly	beaten	.
4	鸡蛋	轻微地	被打败	.

4个鸡蛋，略微打散。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	teaspoon	salt	.
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .

⅛	teaspoon	pepper	.
⅛	茶匙	胡椒	.

⅛茶匙胡椒粉。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk] .

4	tablespoons	milk	.
4	汤匙	牛奶	.

4汤匙牛奶。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [mɪnst] [hæm] .

1	tablespoon	finely	minced	ham	.
1	汤匙	精细地	剁碎	火腿	.

1汤匙切碎的火腿。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [mɪnst] ['tʃɪkɪn] .

1	tablespoon	finely	minced	chicken	.
1	汤匙	精细地	剁碎	鸡	.

1汤匙鸡肉末。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

['prɑːses] : [biːt] [egz] ['slaɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd]

Process	**:**	**Beat**	**eggs**	**slightly**	**,**	**add**	**seasoning**	**and**	**milk**	**;**	**add**	**chicken**	**and**
过程	:	打	鸡蛋	轻微地	,	添加	调料	和	牛奶	;	添加	鸡	和

[hæm] [wel] [mɪkst] .

ham	**well**	**mixed**	**.**
火腿	出色地	混合	.

制作过程：将鸡蛋稍微打散，加入调味料和牛奶；加入鸡肉和火腿，搅拌均匀。

[melt] ['bʌtər] [ɪn] ['ɑːmlət] [pæn] ; [pɔːr] [ɪn] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['kriːmi]

Melt	**butter**	**in**	**omelet**	**pan**	**;**	**pour**	**in**	**mixture**	**and**	**cook**	**until**	**of**	**a**	**creamy**
熔化	黄油	在	煎蛋卷	平底锅	;	倒	在	混合物	和	厨师	直到	的	一个	奶油状

[kən'sɪstənsi] ;

consistency	**;**
一致性	;

在煎蛋锅中融化黄油；倒入混合物，煮至呈奶油状；

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] ['mɪkstʃər] [frʌm; frəm] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [pæn] .

stirring	**constantly**	**and**	**scraping**	**mixture**	**from**	**bottom**	**and**	**sides**	**of**	**pan**	**.**
搅拌	不断地	和	刮擦	混合物	从	底部	和	侧面	的	平底锅	.

不断搅拌，并刮掉锅底和锅壁上的混合物。

[roʊl] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ʌv; əv] [pæn] [ænd; ənd] [tɜːrn] [ɑːn] [hɑːt] ['plætər] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [pə'priːkə] .

Roll	**to**	**one**	**side**	**of**	**pan**	**and**	**turn**	**on**	**hot**	**platter**	**,**	**sprinkle**	**with**	**paprika**	**.**
卷	到	一	边	的	平底锅	和	转动	在	热的	拼盘	,	撒	和	辣椒	.

将肉饼滚到平底锅的一侧，翻面放在热盘子上，撒上辣椒粉。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .

Garnish	**with**	**parsley**	**.**
装饰	和	香菜	.

撒上欧芹碎装饰。

[haʊ] [tuː; tə] [kiːp] [left] - ['oʊvər] [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] [ʌv; əv] [egz]

How	**to**	**Keep**	**Left**	**-**	**Over**	**Whites**	**and**	**Yolks**	**of**	**Eggs**
如何	到	保持	左边	-	超过	白人	和	蛋黄	的	鸡蛋

如何保存剩下的蛋白和蛋黄

[ɪn] ['resəpɪz] [wer] ['oʊnli] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [ɑːr; ər] [juːst] ,

In	**recipes**	**where**	**only**	**the**	**whites**	**of**	**eggs**	**are**	**used**	**,**
在	食谱	在哪里	仅有的	这	白人	的	鸡蛋	是	用过的	,

在只使用蛋清的食谱中，

“ [left] - ['oʊvər] ” [joʊk] [meɪ] [biː; bi] [kept] [baɪ] ['biːtɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] , [ðen] [tɜːrn] [ðem; ðəm] ['ɪntuː]

“	**left**	**-**	**over**	**”**	**yolks**	**may**	**be**	**kept**	**by**	**beating**	**them**	**well**	**,**	**then**	**turn**	**them**	**into**
“	左边	-	超过	”	蛋黄	可能	是	保留	经过	殴打	他们	出色地	,	然后	转动	他们	进入

[ə; eɪ] ['dʒeli] [glæs] ,

a	**jelly**	**glass**	**,**
一个	果冻	玻璃	,

剩余的蛋黄可以充分搅拌后保存，然后制成果冻状的玻璃杯。

['kʌvər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

cover	**and**	**place**	**them**	**in**	**the**	**refrigerator**	**.**
覆盖	和	地方	他们	在	这	冰箱	.

盖好后放入冰箱。

[ɔːr] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['broʊkən] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [ɑːr; ər] [hoʊl] ,

Or	**,**	**as**	**they**	**are**	**broken**	**from**	**the**	**shells**	**and**	**are**	**whole**	**,**
或者	,	作为	他们	是	破碎的	从	这	贝壳	和	是	所有的	,

或者，当它们从壳中取出并保持完整时，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [slɪpt] ['kerfəli] ['ɪntuː] [hɑːt] ['wɔːtər] , [dʒʌst] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

they	**may**	**be**	**slipped**	**carefully**	**into**	**hot**	**water**	**,**	**just**	**below**	**the**	**boiling**	**point**	**,**
他们	可能	是	滑倒了	小心	进入	热的	水	,	只是	以下	这	沸腾	观点	,

可以小心地将它们放入略低于沸点的热水中。

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kʊk] [θruː] .
and **allow** **to** **cook** **through** **.**
和 允许 到 厨师 通过 .

煮熟即可。

[ðen] [wʌn] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] [iːtʃ] ['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] [klɪr] [suːp] .
Then **one** **may** **be** **served** **in** **each** **portion** **of** **clear** **soup** **.**
然后 一 可能 是 服务 在 每个 部分 的 清除 汤 .

然后，每份清汤中可以加入一个。

[ðeɪ] [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] [prest] [θruː] [ðə; ði][pə'teɪtoʊ]['raɪsər][æz; əz][ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] ['oʊvər][ðə; ði]
They **may** **also** **be** **pressed** **through** **the** **potato** **ricer** **as** **a** **garnish** **over** **the**
他们 可能 还 是 按下 通过 这 土豆 碾米机 作为 一个 装饰 超过 这
['sæləd] ,
salad **,**
沙拉 ,

它们也可以用土豆压泥器压成泥，作为沙拉的装饰。

['oʊvər] [kriːmd] [ˌsiː oʊ 'diː] [fɪʃ] [ɔːr] [kriːmd] [toʊst] .
over **Creamed** **Cod** **Fish** **or** **Creamed** **Toast** **.**
超过 奶油 鳕鱼 鱼 或者 奶油 吐司 .

淋在奶油鳕鱼或奶油吐司上。

(['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [joʊk] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][æz; əz][ə; eɪ] [miːnz] [ʌv; əv] ['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm][hæz; həz]
(**Covering** **the** **yolks** **with** **cold** **water** **as** **a** **means** **of** **keeping** **them** **has**
(覆盖 这 蛋黄 和 寒冷的 水 作为 一个 方法 的 保持 他们 有
[nɑːt] ['pruːvn] [ˌsætɪs'fæktəri]) .
not **proven** **satisfactory** **)** **.**
不是 已证实 令人满意的) .

（用冷水覆盖蛋黄以保持其新鲜度的方法已被证明并不理想）。

[ɪf] [ðə; ði] [joʊk] ['oʊnli][ɑːr; ər] [juːst] [ðə; ði] [waɪts] [wɪl] [kiːp] ['sevrəl] [deɪz] [ɪf] [tɜːrnd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl]
If **the** **yolks** **only** **are** **used** **the** **whites** **will** **keep** **several** **days** **if** **turned** **into** **a** **bowl**
如果 这 蛋黄 仅有的 是 用过的 这 白人 将要 保持 一些 天 如果 转向 进入 一个 碗
[ɔːr]['dʒeli] [glæs] ,
or **jelly** **glass** **,**
或者 果冻 玻璃 ,

如果只用蛋黄，蛋白倒入碗或果冻杯中可以保存几天。

['kʌvərd] , [ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
covered **,** **and** **placed** **in** **the** **refrigerator** **.**
涵盖 , 和 放置 在 这 冰箱 .

盖好，放入冰箱。

[left] - ['oʊvər] [tʃiːz]
Left **-** **Over** **Cheese**
左边 - 超过 奶酪

剩余的奶酪

[tʃiːz] ['ɑːmlət]
Cheese **Omelet**
奶酪 煎蛋卷

奶酪煎蛋卷

[mɪks][ænd; ənd][sɪft] [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [θriː] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn]
Mix **and** **sift** **two** **and** **one** **-** **half** **tablespoons** **of** **flour** **,** **three** **-** **fourth** **teaspoon**
混合 和 筛 二 和 一 - 一半 汤匙 的 面粉 , 三 - 第四 茶匙
[sɔːlt] ,
salt **,**
盐 ,

将两汤匙半面粉、四分之三茶匙盐混合过筛，

[wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['mʌstərd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .

one	-	half	teaspoon	mustard	and	a	few	grains	cayenne	.
一	-	一半	茶匙	芥末	和	一个	很少	谷物	辣椒	.

半茶匙芥末和几粒辣椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [kriːm] [tʃiːz] ;

Add	two	tablespoons	grated	American	cream	cheese	;
添加	二	汤匙	磨碎的	美国人	奶油	奶酪	;

加入两汤匙磨碎的美式奶油奶酪;

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][kʌp][mɪlk][ænd; ənd] [θriː] [egz] ['biːtn] ['veri] [laɪt] , [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] .

add	gradually	one	cup	milk	and	three	eggs	beaten	very	light	,	without	separating	.
添加	逐步地	一	杯子	牛奶	和	三	鸡蛋	被打败	非常	光	,	没有	分离	.

逐渐加入一杯牛奶和三个打散得很轻盈的鸡蛋，不要让蛋液分离。

[melt][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɪn][æn; ən] ['ɑːmlət] [pæn] ;

Melt	one	and	one	-	half	tablespoons	butter	in	an	omelet	pan	;
熔化	一	和	一	-	一半	汤匙	黄油	在	一个	煎蛋卷	平底锅	;

在煎蛋锅中融化一汤匙半黄油;

[pɔːr] [ɪn]['mɪkstʃər][ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] [prɪk] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk][ænd; ənd][lɪft][ˌaɪ 'tiː]

pour	in	mixture	and	as	it	cooks	prick	it	with	a	fork	and	lift	it
倒	在	混合物	和	作为	它	厨师	刺	它	和	一个	叉	和	举起	它

[tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] [ˌʌn'kʊkt] [pɑːrts][tuː; tə] [floʊ] [ˌʌndər'niːθ] ;

to	allow	the	uncooked	parts	to	flow	underneath	;
到	允许	这	生	部分	到	流动	下	;

倒入混合物，煮熟后用叉子戳几个孔，然后提起，让未煮熟的部分流到下面;

[wen] ['kriːmi] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , ['siːznd]

when	creamy	over	the	top	sprinkle	with	two	tablespoons	grated	cheese	,	seasoned
什么时候	奶油状	超过	这	顶部	撒	和	二	汤匙	磨碎的	奶酪	,	经验丰富的

[wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪ'en] ,

with	salt	and	cayenne	,
和	盐	和	辣椒	,

当奶油状的酱汁淋在上面时，撒上两汤匙磨碎的奶酪，用盐和辣椒粉调味。

[roʊl][ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd]

roll	and	place	on	serving	platter	and	sprinkle	with	grated	cheese	and
卷	和	地方	在	服务	拼盘	和	撒	和	磨碎的	奶酪	和

[pə'priːkə] .

paprika	.
辣椒	.

卷好后放在餐盘上，撒上磨碎的奶酪和辣椒粉。

[tʃiːz] [suː'fleɪ]

Cheese	Souffle
奶酪	舒芙蕾

芝士舒芙蕾

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .

3	tablespoons	flour	.
3	汤匙	面粉	.

3汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	teaspoon	salt	.
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] [graʊnd] ['mʌstərd] .
⅛ teaspoon ground mustard .
⅛ 茶匙 地面 芥末 .

⅛茶匙芥末粉。

[fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .
Few grains cayenne .
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

½ [kʌp] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .
½ cup scalded milk .
½ 杯子 烫伤 牛奶 .

半杯热牛奶。

4½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
4½ tablespoons grated cheese .
4½ 汤匙 磨碎的 奶酪 .

4.5汤匙磨碎的奶酪。

[joʊk] [θriː] [egz] ['biːtn] ['veri] [laɪt] .
Yolks three eggs beaten very light .
蛋黄 三 鸡蛋 被打败 非常 光 .

三个鸡蛋的蛋黄打散至非常轻盈。

[waɪts] [θriː] [egz] ['biːtn] [stɪf] .
Whites three eggs beaten stiff .
白人 三 鸡蛋 被打败 僵硬的 .

将三个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

['prɑːses] : [melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ] ['siːzənɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː]
Process : Melt butter in a sauce - pan , add flour sifted with seasoning , add
过程 : 熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 筛过的 和 调料 , 添加
[mɪlk] ['grædʒuəli] ,
milk gradually ,
牛奶 逐步地 ,

步骤：在平底锅中融化黄油，加入过筛的调味面粉，然后逐渐加入牛奶。

['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [wen] [wel] - ['blendɪd] [ænd; ənd] [kʊkt] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]
beating constantly ; add cheese when well - blended and cooked , remove from
殴打 不断地 ; 添加 奶酪 什么时候出色地 - 混合 和 煮熟 , 消除 从
[reɪndʒ][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] ;
range and add yolks of eggs ;
范围 和 添加 蛋黄 的 鸡蛋 ;

不断搅拌；充分搅拌并煮熟后加入奶酪，从炉子上移开，加入蛋黄；

[ðen] [foʊld][ɪn][ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] .
then fold in the beaten whites .
然后 折叠 在 这 被打败 白人 .

然后拌入打发的蛋白。

[pɔːr] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət]
Pour mixture into a buttered baking dish and bake twenty minutes in a moderate
倒 混合物 进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 和 烤 二十 分钟 在 一个 缓和
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

将混合物倒入涂有黄油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤二十分钟。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[tʃiːz] [bɔːlz]
Cheese Balls
奶酪 球

奶酪球

1½ [kʌps] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
1½ cups grated cheese .
1½ 杯子 磨碎的 奶酪 .

1.5 杯磨碎的奶酪。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər] .
1 tablespoon flour .
1 汤匙 面粉 .

1汤匙面粉。

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¼ teaspoon salt .
¼ 茶匙 盐 .

¼茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['mʌstərd] .
⅛ teaspoon mustard .
⅛ 茶匙 芥末 .

⅛茶匙芥末。

[fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .
Few grains cayenne .
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

[waɪts] [θriː] [egz] ['biːtn] [stɪf] .
Whites three eggs beaten stiff .
白人 三 鸡蛋 被打败 僵硬的 .

将三个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

['krækər] [miːl] .
Cracker meal .
饼干 一顿饭 .

饼干餐。

[tʃiːz] [bɔːlz]
Cheese Balls
奶酪 球

奶酪球

['prɑːses] :
Process :
过程 :

过程:

[mɪks] [tʃiːz] , ['flaʊər][ænd; ənd] ['siːzniŋz] ['θɜːrəli] .
Mix cheese , flour and seasonings thoroughly .
混合 奶酪 , 面粉 和 调味料 彻底 .

将奶酪、面粉和调味料充分混合。

[kʌt] [ænd; ənd][foʊld][ɪn] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] .
Cut and fold in whites of eggs .
切 和 折叠 在 白人 的 鸡蛋 .

切块后拌入蛋白。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] , ['roʊlɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [hændz] ['laɪtli] .
Shape into balls the size of a hickory nut , rolling them in the hands lightly .
形状 进入 球 这 尺寸 的 一个 山胡桃木 坚果 , 滚动 他们 在 这 双手 轻轻 .

将面团搓成山核桃大小的球状，用手轻轻揉搓。

[roʊl][ɪn] ['krækər] [miːl] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .

Roll	in	cracker	meal	and	fry	in	deep	fat	.
卷	在	饼干	一顿饭	和	炒	在	深的	胖的	.

裹上饼干碎，用油炸。

[dreɪn] [ɑːn] [braʊn] ['peɪpər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]['sæləd] [kɔːrs] .

Drain	on	brown	paper	and	serve	with	the	salad	course	.
流走	在	棕色的	纸	和	服务	和	这	沙拉	课程	.

沥干水分后放在牛皮纸上，与沙拉一起食用。

[tʃiːz] [ˌkænə'peɪ]

Cheese	Canapes
奶酪	开胃小菜

奶酪小点心

[spred] [traɪ'æŋgjələr] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [bred] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] [ɔːr]['dʒɜːrmən] ['mʌstərd] ;

Spread	triangular	pieces	of	bread	with	French	or	German	mustard	;
传播	三角形	件	的	面包	和	法语	或者	德语	芥末	;

将三角形面包片涂上法式或德式芥末酱；

['sprɪŋk(ə)l] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] ['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

sprinkle	thickly	with	a	layer	of	grated	cheese	seasoned	with	salt	,
撒	浓密	和	一个	层	的	磨碎的	奶酪	经验丰富的	和	盐	,

撒上一层厚厚的、用盐调味的碎奶酪，

[pə'priːkə][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv] [kaɪ'en] .

paprika	and	a	few	grains	of	cayenne	.
辣椒	和	一个	很少	谷物	的	辣椒	.

辣椒粉和少许卡宴辣椒粉。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][tɪn] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [tʃiːz] [ɪz] [meltid][ænd; ənd]

Place	on	a	tin	sheet	and	bake	them	until	the	cheese	is	melted	and
地方	在	一个	锡	床单	和	烤	他们	直到	这	奶酪	是	融化	和

['delɪkətli] [braʊn] .

delicately	brown	.
轻柔地	棕色的	.

将它们放在烤盘上，烘烤至奶酪融化并呈浅棕色。

[tʃiːz] ['weɪfəz]

Cheese	Wafers
奶酪	晶圆

奶酪薄饼

['sprɪŋk(ə)l][ˌsærə'təugə] ['weɪfəz] , - [ɔːr] [sɔːl'tiːnz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪk] ['leɪər] [ʌv; əv]['greɪtɪd]

Sprinkle	Saratoga	Wafers	,	Zepherettes	or	Saltines	with	a	thick	layer	of	grated
撒	萨拉托加	晶圆	,	-	或者	苏打饼干	和	一个	厚的	层	的	磨碎的

[tʃiːz] ['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

cheese	seasoned	with	salt	,
奶酪	经验丰富的	和	盐	,

在萨拉托加薄脆饼干、泽菲雷特饼干或苏打饼干上撒上一层厚厚的、用盐调味的磨碎奶酪，

[pə'priːkə][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv] [kaɪ'en] .

paprika	and	a	few	grains	of	cayenne	.
辣椒	和	一个	很少	谷物	的	辣椒	.

辣椒粉和少许卡宴辣椒粉。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ][tɪn] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [tʃiːz]

Place	them	on	a	tin	sheet	and	bake	them	in	the	oven	until	the	cheese
地方	他们	在	一个	锡	床单	和	烤	他们	在	这	烤箱	直到	这	奶酪

[melts] [ænd; ənd] ['braʊnz] ['delɪkətli] .

melts	and	browns	delicately	.
融化	和	棕色	轻柔地	.

将它们放在烤盘上，放入烤箱烘烤，直到奶酪融化并呈金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['sæləd][ɔːr] [suːp] .
Serve with salad or soup .
服务 和 沙拉 或者 汤 .

可搭配沙拉或汤食用。

[miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] ['sɔːsɪz]
Meat and Fish Sauces
肉 和 鱼 酱汁

肉类和鱼类酱汁

[θɪn] [waɪt] [sɔːs]
Thin White Sauce
薄的 白色的 酱

稀白酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
2 tablespoons butter .
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
1½ tablespoons flour .
1½ 汤匙 面粉 .

1.5汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] [waɪt] ['pepər] .
Few grains white pepper .
很少 谷物 白色的 胡椒 .

少许白胡椒粉。

[wʌn] [kʌp] ['skɔːldɪd] [mɪlk] .
1 cup scalded milk .
1 杯子 烫伤 牛奶 .

1 杯热牛奶。

['prɑːses] : [melt] ['bʌtər] [ɪn] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['siːzniŋz] ; [stɜːr][tuː; tə]
Process : Melt butter in sauce - pan , add flour mixed with seasonings ; stir to
过程 : 熔化 黄油 在 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 混合 和 调味料 ; 搅拌 到
[ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ;
a smooth paste ;
一个 光滑的 粘贴 ;

步骤：在平底锅中融化黄油，加入混合了调味料的面粉；搅拌成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːt][mɪlk] ['sloʊli] [waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [biːt]
add hot milk slowly while stirring constantly , bring to boiling point and beat
添加 热的 牛奶 缓慢地 尽管 搅拌 不断地 , 带来 到 沸腾 观点 和 打
[ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['glɑːsi] ,
until smooth and glossy ,
直到 光滑的 和 光滑 ,

一边搅拌一边缓慢加入热牛奶，煮沸后搅拌至顺滑有光泽。

['juːzɪŋ][ə; eɪ][dʒem] [eg] [wɪp] .
using a Gem egg whip .
使用 一个 宝石 蛋 鞭 .

使用 Gem 蛋形打蛋器。

[duː][nɑːt] [əˈlaʊ] [sɔːs] [tuː; tə] [kʊk] [ˈæftər][ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Do	**not**	**allow**	**sauce**	**to**	**cook**	**after**	**it**	**has**	**reached**	**the**	**boiling**	**point**	**.**
做	不是	允许	酱	到	厨师	后	它	有	达到	这	沸腾	观点	.

酱汁沸腾后不要继续烹煮。

[waɪt] [sɔːs] [noʊ] . [ˌtuːˈtuː]

White	**Sauce**	**No**	**.**	**2**
白色的	酱	不	.	2

白酱2号

[prɪˈper] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] , [ˈjuːzɪŋ] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊər] , [ɪnˈkriːsɪŋ] [ˈflaʊər]

Prepare	**the**	**same**	**as**	**thin**	**White**	**Sauce**	**,**	**using**	**two**	**tablespoons**	**flour**	**,**	**increasing**	**flour**
准备	这	相同的	作为	薄的	白色的	酱	,	使用	二	汤匙	面粉	,	增加	面粉

[wʌn] - [hæf] [ˈteɪblspuːn] .

one	**-**	**half**	**tablespoon**	**.**
一	-	一半	汤匙	.

按照制作稀白酱的方法，使用两汤匙面粉，增加半汤匙面粉。

[θɪk] [waɪt] [sɔːs]

Thick	**White**	**Sauce**
厚的	白色的	酱

浓稠白酱

([ˈbeɪsɪs][ʌv; əv] [krəuˈkets] [ænd; ənd] [ˈkʌtlits] .)

(	**Basis**	**of**	**Croquettes**	**and**	**Cutlets**	**.**	**)**
(	基础	的	炸丸子	和	肉饼	.	)

（炸丸子和肉饼的基础。）

2½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər] .

2½	**tablespoons**	**butter**	**.**
2½	汤匙	黄油	.

2.5汤匙黄油。

5½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊər] .

5½	**tablespoons**	**flour**	**.**
5½	汤匙	面粉	.

5.5汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] [ˈskɔːldɪd] [mɪlk] .

1	**cup**	**scalded**	**milk**	**.**
1	杯子	烫伤	牛奶	.

1 杯热牛奶。

⅓ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] .

⅓	**teaspoon**	**salt**	**.**
⅓	茶匙	盐	.

⅓茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] [ˈpepər] .

Few	**grains**	**pepper**	**.**
很少	谷物	胡椒	.

少许胡椒粉。

[ˈprɑːses] : [prɪˈper] [seɪm] [æz; əz] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Process	**:**	**Prepare**	**same**	**as**	**thin**	**White**	**Sauce**	**.**
过程	:	准备	相同的	作为	薄的	白色的	酱	.

制作方法：与稀白酱的制作方法相同。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] ['veri] [θɪk] , ['ðerfɔːr] , [greɪt] [ker] [mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt]
This sauce is very thick , therefore , great care must be taken that it does not
这 酱 是 非常 厚的 ， 所以 ， 伟大的 关心 必须 是 已采取 那 它 做 不是
[skɔːrtʃ] .
scorch .
烧焦 .

这种酱汁非常浓稠，因此必须格外小心，以免烧焦。

[θɪk] [sɔːs] ['velaʊt]
Thick Sauce Veloute
厚的 酱 天鹅绒

浓稠的天鹅绒酱

([juːst] [fɔːr; fər] [krəu'kets] [ænd; ənd] ['kʌtlits])
(Used for Croquettes and Cutlets)
(用过的 为了 炸丸子 和 肉饼)

（用于炸丸子和肉饼）

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
2½ tablespoons butter .
2½ 汤匙 黄油 .

2.5汤匙黄油。

5½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
5½ tablespoons flour .
5½ 汤匙 面粉 .

5.5汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] [hɑːt] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] .
1 cup hot chicken stock .
1 杯子 热的 鸡 库存 .

1 杯热鸡汤。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

['prɑːses] : [prɪ'per] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l] [nɑːt][tuː; tə] [skɔːrtʃ] [waɪl]
Process : Prepare the same as thin White Sauce , being careful not to scorch while
过程 : 准备 这 相同的 作为 薄的 白色的 酱 , 存在 小心 不是 到 烧焦 尽管
['kʊkɪŋ] .
cooking .
烹饪 .

制作方法：与制作稀白酱相同，但要注意不要在烹饪过程中烧焦。

[braʊn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs]
Brown Mushroom Sauce
棕色的 蘑菇 酱

棕色蘑菇酱

[wʌn][kæn; kən]['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] .
1 can button mushrooms .
1 能 按钮 蘑菇 .

1罐蘑菇。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
4 tablespoons butter .
4 汤匙 黄油 .

4汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .

4	**tablespoons**	**flour**	**.**
4	汤匙	面粉	.

4汤匙面粉。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] [stɑːk] .

2	**cups**	**brown**	**stock**	**.**
2	杯子	棕色的	库存	.

2 杯棕色高汤。

½ ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] .

½	**tablespoon**	**lemon**	**juice**	**.**
½	汤匙	柠檬	汁	.

半汤匙柠檬汁。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] .

2	**tablespoons**	**sherry**	**wine**	**.**
2	汤匙	雪利酒	葡萄酒	.

2汤匙雪利酒。

['prɑːses] : [melt] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] ['rɪtʃli] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] [ænd; ənd]

Process	**:**	**Melt**	**the**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**brown**	**it**	**richly**	**;**	**add**	**flour**	**and**
过程	:	熔化	这	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	棕色的	它	丰富	;	添加	面粉	和

[kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

continue	**browning**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
继续	褐变	,	搅拌	不断地	.

步骤：在平底锅中融化黄油，将其炒至焦褐色；加入面粉，继续炒至焦褐色，并不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] [stɑːk] ['grædʒuəli] , [kən'tɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] .

Add	**brown**	**stock**	**gradually**	**,**	**continue**	**stirring**	**.**
添加	棕色的	库存	逐步地	,	继续	搅拌	.

分次加入棕色高汤，继续搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ʃeri] .

Add	**lemon**	**juice**	**and**	**sherry**	**.**
添加	柠檬	汁	和	雪利酒	.

加入柠檬汁和雪利酒。

[hiːt] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] [ðer; ðər] [oʊn] ['lɪkər] ;

Heat	**the**	**mushrooms**	**in**	**their**	**own**	**liquor**	**;**
热	这	蘑菇	在	他们的	自己的	酒	;

将蘑菇连同其自身的汁液一起加热；

[ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ðə; ði] ['veri] [smɔːl] ['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [hoʊl] ,

if	**they**	**are**	**the**	**very**	**small**	**button**	**mushrooms**	**they**	**may**	**be**	**used**	**whole**	**,**
如果	他们	是	这	非常	小的	按钮	蘑菇	他们	可能	是	用过的	所有的	,

如果是那种个头很小的白蘑菇，可以直接整个使用。

[ɪf] ['lɑːrdʒər] ['mʌʃrʊmz] [ɑːr; ər] [juːst] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːrtərz] .

if	**larger**	**mushrooms**	**are**	**used**	**they**	**may**	**be**	**cut**	**in**	**quarters**	**.**
如果	更大的	蘑菇	是	用过的	他们	可能	是	切	在	四分之一	.

如果使用较大的蘑菇，可以将其切成四块。

[dreɪn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [hɑːt] ['lɪkər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] .

Drain	**from**	**the**	**hot**	**liquor**	**and**	**add**	**them**	**to**	**the**	**sauce**	**.**
流走	从	这	热的	酒	和	添加	他们	到	这	酱	.

将沥干热汤汁，加入酱汁中。

[rɪ'zɜːrv] [wʌn][hæf][kʌp][ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] [frʌm; frəm][ðə; ði][kæn; kən][tuː; tə][juːz][ɪn] [kroʊ'ket]
Reserve one half cup of mushrooms from the can to use in croquette
预订 一 一半 杯子 的 蘑菇 从 这 能 到 使用 在 炸丸子
['mɪkstʃər] .
mixture .
混合物 .

从罐头中取出半杯蘑菇，留作制作炸丸子馅料之用。

['velaʊt] [sɔːs]
Veloute Sauce
天鹅绒 酱

天鹅绒酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
2 tablespoons butter .
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
2 tablespoons flour .
2 汤匙 面粉 .

2汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [waɪt] [stɑːk] .
1 cup chicken or white stock .
1 杯子 鸡 或者 白色的 库存 .

1 杯鸡汤或白汤。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

['prɑːses] : [prɪ'per] [seɪm] [æz; əz] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .
Process : Prepare same as thin White Sauce .
过程 : 准备 相同的 作为 薄的 白色的 酱 .

制作方法：与稀白酱的制作方法相同。

['kriːoʊl] [sɔːs]
Creole Sauce
克里奥尔语 酱

克里奥尔酱

[prɪ'per] [ə; eɪ] [braʊn] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] .
Prepare a Brown Mushroom Sauce .
准备 一个 棕色的 蘑菇 酱 .

准备一份棕色蘑菇酱。

[melt] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [griːn] ['pepər] , ['faɪnli] [tʃɑːpt]
Melt two tablespoons butter in a sauce - pan , add one green pepper , finely chopped
熔化 二 汤匙 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 一 绿色的 胡椒 , 精细地 切碎
,
,
,

在平底锅中融化两汤匙黄油，加入一个切碎的青椒，

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
one small onion finely chopped and cook five minutes .
一 小的 洋葱 精细地 切碎 和 厨师 五 分钟 .

将一个小洋葱切碎，煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [tə'meɪtoʊz] [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] [ɔːr] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [kænd] [tə'meɪtoʊz] ,

Add	**two**	**tomatoes**	**cut**	**in**	**pieces**	**or**	**one**	**cup**	**of**	**canned**	**tomatoes**	**,**
添加	二	西红柿	切	在	件	或者	一	杯子	的	罐装	西红柿	,

加入两个切块的西红柿或一杯罐装西红柿，

[ænd; ənd] [ten] ['ɑːlɪvz] [peəd] [frʌm; frəm] [ðə; ðiː] [pɪt] [ɪn] [wʌn] [kən'tɪnjuəs] [kɜːrl] .

and	**ten**	**olives**	**pared**	**from**	**the**	**pit**	**in**	**one**	**continuous**	**curl**	**.**
和	十	橄榄	精简	从	这	坑	在	一	连续的	卷曲	.

十颗橄榄从核中削出，卷成一卷。

[kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] .

Cook	**three**	**minutes**	**.**
厨师	三	分钟	.

煮三分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðiː] [braʊn] [sɔːs] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ðiː] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Add	**the**	**Brown**	**Sauce**	**and**	**bring**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**.**
添加	这	棕色的	酱	和	带来	到	这	沸腾	观点	.

加入棕色酱汁，煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃeri] [waɪn] .

Add	**two**	**tablespoons**	**sherry**	**wine**	**.**
添加	二	汤匙	雪利酒	葡萄酒	.

加入两汤匙雪利酒。

[duː] [nɑːt] [streɪn] [ðə; ðiː] [sɔːs] .

Do	**not**	**strain**	**the**	**sauce**	**.**
做	不是	拉紧	这	酱	.

不要过滤酱汁。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [steɪks] , [tʃɔps] [ænd; ənd] [fɪ'leɪ] [ʌv; əv] [biːf] .

Serve	**with**	**steaks**	**,**	**chops**	**and**	**Fillet**	**of**	**Beef**	**.**
服务	和	牛排	,	排骨	和	鱼片	的	牛肉	.

可搭配牛排、猪排和牛里脊肉食用。

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [noʊ] . [wʌn]

Tomato	**Sauce**	**No**	**.**	**1**
番茄	酱	不	.	1

1号番茄酱

½ [kæn; kən] [tə'meɪtoʊz] [ɔːr] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [freʃ] [stuːd] [tə'meɪtoʊz] .

½	**can**	**tomatoes**	**or**	**2**	**cups**	**fresh**	**stewed**	**tomatoes**	**.**
½	能	西红柿	或者	2	杯子	新鲜的	炖	西红柿	.

半罐番茄或2杯新鲜炖番茄。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] .

1	**slice**	**onion**	**.**
1	片	洋葱	.

1 片洋葱。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

3	**tablespoons**	**butter**	**.**
3	汤匙	黄油	.

3汤匙黄油。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .

3	**tablespoons**	**flour**	**.**
3	汤匙	面粉	.

3汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

½	**teaspoon**	**salt**	**.**
½	茶匙	盐	.

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[θriː][drɑːps][tə'bæskoʊ] [sɔːs] .
3 drops Tobasco Sauce .
3 滴 塔巴斯科 酱 .

3滴塔巴斯科辣椒酱。

['prɑːses] : [kʊk] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][slaɪs][ʌv; əv]['ʌnjən] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [rʌb] [θruː] [ə; eɪ]['streɪnər] .
Process : Cook tomatoes and slice of onion fifteen minutes , rub through a strainer .
过程 : 厨师 西红柿 和 片 的 洋葱 十五 分钟 , 擦 通过 一个 滤网 .

制作过程：将西红柿和洋葱片煮15分钟，然后用滤网过滤。

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] ['rɪtʃli] ,
Melt butter in a sauce - pan , brown it richly ,
熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 棕色的 它 丰富 ,

在平底锅中融化黄油，煎至金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] [wen] [wel] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ][pʌlp] .
add flour and when well browned add seasoning and tomato pulp .
添加 面粉 和 什么时候出色地 棕色 添加 调料 和 番茄 纸浆 .

加入面粉，待其呈金黄色后，加入调味料和番茄果肉。

[ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv]['soʊdə] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [tə'meɪtoʊz][ɑːr; ər] [tuː] ['æsɪd] .
A few grains of soda may be added if tomatoes are too acid .
一个 很少 谷物 的 苏打 可能 是 额外 如果 西红柿 是 也 酸 .

如果番茄太酸，可以加入少量小苏打。

[stɜːr][ʌn'tɪl] [sɔːs] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ðen] [pɔːr] ['oʊvər] ['bredɪd] [tʌŋ] .
Stir until sauce is smooth and reaches the boiling point , then pour over Breaded Tongue .
搅拌 直到 酱 是 光滑的 和 到达 这 沸腾 观点 , 然后 倒 超过 裹面包屑的 舌头 .

搅拌至酱汁顺滑并沸腾，然后淋在裹面包屑的牛舌上。

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Tomato Sauce No . 2 .
番茄 酱 不 . 2 .

番茄酱2号。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
4 tablespoons butter .
4 汤匙 黄油 .

4汤匙黄油。

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
5 tablespoons flour .
5 汤匙 面粉 .

5汤匙面粉。

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] .
1 slice onion .
1 片 洋葱 .

1 片洋葱。

[wʌn] [smɔːl] [kloʊv] ['gɑːrlɪk] .

1	small	clove	garlic	.
1	小的	丁香	蒜	.

1小瓣大蒜。

[ˌtuː'tuː] ['slaɪsɪz] ['kærət] .

2	slices	carrot	.
2	切片	胡萝卜	.

2片胡萝卜。

[smɔːl] [piːs] [beɪ] [liːf] .

Small	piece	bay	leaf	.
小的	片	湾	叶子	.

一小片月桂叶。

[sprɪŋ] ['pɑːrsli] .

Spring	parsley	.
春天	香菜	.

春季欧芹。

[sprɪŋ] [taɪm] .

Spring	thyme	.
春天	百里香	.

春季百里香。

[wʌn] [kʌp] [stuːd] [ænd; ənd] [streɪnd] [tə'meɪtoʊ] [pʌlp] .

1	cup	stewed	and	strained	tomato	pulp	.
1	杯子	炖	和	紧张	番茄	纸浆	.

1 杯炖煮并过滤后的番茄果肉。

[wʌn] [kʌp] [braʊn] [stɑːk] .

1	cup	brown	stock	.
1	杯子	棕色的	库存	.

1 杯棕色高汤。

[sɔːlt] , ['pepər] .

Salt	,	pepper	.
盐	,	胡椒	.

盐，胡椒。

[fjuː] [drɑːps] [tə'bæskoʊ] [sɔːs] .

Few	drops	Tobasco	Sauce	.
很少	滴	塔巴斯科	酱	.

几滴塔巴斯科辣椒酱。

['prɑːses] : [braʊn] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [wɪð; wɪθ] ['ʌnjən] , ['kærət] , ['gɑːrlɪk] , [beɪ] [liːf] ,

Process	:	Brown	the	butter	in	a	sauce	-	pan	,	with	onion	,	carrot	,	garlic	,	bay	leaf	,
过程	:	棕色的	这	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	和	洋葱	,	胡萝卜	,	蒜	,	湾	叶子	,

['pɑːrsli] [ænd; ənd] [taɪm] .

parsley	and	thyme	.
香菜	和	百里香	.

制作过程：在平底锅中将黄油炒至棕色，加入洋葱、胡萝卜、大蒜、月桂叶、欧芹和百里香。

[rɪ'muːv] ['siːzniŋz] .

Remove	seasonings	.
消除	调味料	.

去除调味料。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd][kən'tɪnjuː] ['braʊnɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [kən'tɪnjuəli] ; [ˌeɪ diː 'diː][tə'meɪtoʊz] , [stɑːk]
Add **flour** **and** **continue** **browning** **,** **stirring** **continually** **;** **add** **tomatoes** **,** **stock**
添加 面粉 和 继续 褐变 , 搅拌 持续 ; 添加 西红柿 , 库存
[ænd; ənd] ['siːzniŋz] .
and **seasonings** **.**
和 调味料 .

加入面粉，继续翻炒至变色；加入西红柿、高汤和调味料。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [streɪn] .
Heat **to** **boiling** **point** **and** **strain** **.**
热 到 沸腾 观点 和 拉紧 .

加热至沸腾后过滤。

[eg] [sɔːs]
Egg **Sauce**
蛋 酱

蛋酱

([drɔːn] ['bʌtər] [sɔːs] .)
(**Drawn** **Butter** **Sauce** **.** **)**
(绘制 黄油 酱 .)

（黄油酱汁。）

5½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
5½ **tablespoons** **butter** **.**
5½ 汤匙 黄油 .

5.5汤匙黄油。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
3 **tablespoons** **flour** **.**
3 汤匙 面粉 .

3汤匙面粉。

1½ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
1½ **cups** **boiling** **water** **.**
1½ 杯子 沸腾 水 .

1.5 杯沸水。

⅓ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
⅓ **teaspoon** **salt** **.**
⅓ 茶匙 盐 .

⅓茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .
⅛ **teaspoon** **pepper** **.**
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[θriː] [eg] [joʊk] , ['slaɪtli] ['biːtn] .
3 **egg** **yolks** **,** **slightly** **beaten** **.**
3 蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败 .

3个蛋黄，略微打散。

['prɑːses] : [pres] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ]['sɜːrkjələr] [piːs] ; [dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː] ['iːkwəli] [ɪn] [tuː] [pɑːrts] .
Process **:** **Press** **the** **butter** **in** **a** **circular** **piece** **;** **divide** **it** **equally** **in** **two** **parts** **.**
过程 : 按 这 黄油 在 一个 圆 片 ; 划分 它 同样地 在 二 部分 .

步骤：将黄油压成圆形；将其均分为两份。

[melt][wʌn][pɑːrt][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,
Melt **one** **part** **in** **a** **sauce** **-** **pan** **,** **add** **flour** **mixed** **with** **salt** **and** **pepper** **,**
熔化 一 部分 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 混合 和 盐 和 胡椒 ,

将一部分黄油放入平底锅中融化，加入混合了盐和胡椒粉的面粉，

[stɜːr][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ˈgrædʒuəli] , [waɪl] [ˈstɜːrɪŋ]
stir **to** **a** **smooth** **paste** **and** **add** **boiling** **water** **gradually** **,** **while** **stirring**
搅拌 到 一个 光滑的 粘贴 和 添加 沸腾 水 逐步地 , 尽管 搅拌
[ˈkɑːnstəntli] ;
constantly **;**
不断地 ;

搅拌成光滑的糊状，一边搅拌一边逐渐加入沸水；

[brɪŋ] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][reɪndʒ][ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈbʌtər] , [ˈædɪŋ]
bring **to** **boiling** **point** **,** **remove** **from** **range** **and** **beat** **in** **remaining** **butter** **,** **adding**
带来 到 沸腾 观点 , 消除 从 范围 和 打 在 其余的 黄油 , 添加
[ˌaɪ ˈtiː][ɪn] [smɔːl] [ˈbɪts] ,
it **in** **small** **bits** **,**
它 在 小的 比特 ,

将水烧开，离火，分次加入剩余的黄油，边加边搅拌。

[waɪl] [ˈbiːtɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .
while **beating** **constantly** **.**
尽管 殴打 不断地 .

同时持续跳动。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [joʊk] , [kənˈtɪnjuː] [ˈbiːtɪŋ] .
Add **egg** **yolks** **,** **continue** **beating** **.**
添加 蛋 蛋黄 , 继续 殴打 .

加入蛋黄，继续搅拌。

[duː][nɑːt] [əˈlaʊ] [sɔːs] [tuː; tə][bɔɪl][ˈæftər] [ˈædɪŋ] [eg] [joʊk] .
Do **not** **allow** **sauce** **to** **boil** **after** **adding** **egg** **yolks** **.**
做 不是 允许 酱 到 熬 后 添加 蛋 蛋黄 .

加入蛋黄后，不要让酱汁沸腾。

[suˈpriːm] [sɔːs]
Supreme **Sauce**
最高 酱

至尊酱

¼ [kʌp] [ˈbʌtər] .
¼ **cup** **butter** **.**
¼ 杯子 黄油 .

¼ 杯黄油。

¼ [kʌp][ˈflaʊər] .
¼ **cup** **flour** **.**
¼ 杯子 面粉 .

¼ 杯面粉。

1½ [kʌps] [ˈtʃɪkɪn] [stɑːk] .
1½ **cups** **chicken** **stock** **.**
1½ 杯子 鸡 库存 .

1.5 杯鸡汤。

½ [kʌp][hɑːt] [kriːm] .
½ **cup** **hot** **cream** **.**
½ 杯子 热的 奶油 .

半杯热奶油。

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmʌʃrʊm] [ˈlɪkər] .
2 **tablespoons** **mushroom** **liquor** **.**
2 汤匙 蘑菇 酒 .

2汤匙蘑菇汁。

¾ ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs] .
¾ tablespoon lemon juice .
¾ 汤匙 柠檬 汁 .

¾ 汤匙柠檬汁。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

['prɑːses] : [melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd][stɜːr][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ,
Process : Melt butter in a sauce - pan , add flour and stir to a smooth paste ,
过程 : 熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 和 搅拌 到 一个 光滑的 粘贴 ,

步骤：在平底锅中融化黄油，加入面粉搅拌成光滑的糊状，

[let] [kʊk] [wʌn] ['mɪnɪt] ([wɪ'ðaʊt] ['braʊnɪŋ]) , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][ðə; ði][hɑːt] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] , ['stɜːrɪŋ] ['brɪskli] ;
let cook one minute (without browning) , add gradually the hot chicken stock , stirring briskly ;
让 厨师 一 分钟 (没有 褐变) , 添加 逐步地 这 热的 鸡 库存 , 搅拌 轻快地 ;

煮一分钟（不要上色），慢慢加入热鸡汤，快速搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][hɑːt] [kriːm] , [kən'tɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] .
add the hot cream , continue stirring .
添加 这 热的 奶油 , 继续 搅拌 .

加入热奶油，继续搅拌。

[rɪ'duːs] [wʌn] - [θɜːrd][kʌp] ['mʌʃrʊm] ['lɪkər] [tuː; tə] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [baɪ] ['sɪmərɪŋ] ['sloʊli] , [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'djʊst] ['lɪkər] [tuː; tə] [sɔːs] ,
Reduce one - third cup mushroom liquor to two tablespoons by simmering slowly , add reduced liquor to sauce ,
减少 一 - 第三 杯子 蘑菇 酒 到 二 汤匙 经过 煨煮 缓慢地 , 添加 减少 酒 到 酱 ,

将三分之一杯蘑菇汤汁用小火慢煮至两汤匙，然后将浓缩后的汤汁加入酱汁中。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['siːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
add lemon juice and season to taste with salt and pepper .
添加 柠檬 汁 和 季节 到 品尝 和 盐 和 胡椒 .

加入柠檬汁，并根据口味加入盐和胡椒粉调味。

['lemən] [dʒuːs] [meɪ] [biː; bi][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] ['ædɪd] .
Lemon juice may be omitted and a few grains of nutmeg added .
柠檬 汁 可能 是 省略 和 一个 很少 谷物 的 肉豆蔻 额外 .

可以省略柠檬汁，并加入少许肉豆蔻粉。

[wɪp] [sɔːs] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['glɑːsi] .
Whip sauce until smooth and glossy .
鞭 酱 直到 光滑的 和 光滑 .

将酱汁搅打至顺滑有光泽。

[ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs]
Bechamel Sauce
贝夏梅尔 酱

白汁

1½ [kʌps] ['haɪli] ['siːznd] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] .
1½ cups highly seasoned chicken stock .
1½ 杯子 高度 经验丰富的 鸡 库存 .

1.5 杯味道浓郁的鸡汤。

¼ [kʌp] ['bʌtər] .
¼ cup butter .
¼ 杯子 黄油 .

¼ 杯黄油。

¼ [kʌp]['flaʊər] .
¼ cup flour .
¼ 杯子 面粉 .

¼ 杯面粉。

¾ [kʌp] ['skɔːldɪd] [θɪn] [kriːm] .
¾ cup scalded thin cream .
¾ 杯子 烫伤 薄的 奶油 .

¾ 杯烫过的稀奶油。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

[fjuː] [greɪnz] ['nʌtmeg] .
Few grains nutmeg .
很少 谷物 肉豆蔻 .

少许肉豆蔻。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

剩菜剩饭及其利用方法(Left-over foods and how to use them)

[joʊk] [θriː] [egz] .
Yolks three eggs .
蛋黄 三 鸡蛋 .

三个鸡蛋的蛋黄。

['prɑːses] :
Process :
过程 :

过程:

[mɪks] ['bʌtər] [ɪn] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['siːzniŋz] ,
Mix butter in sauce - pan , add flour mixed with seasonings ,
混合 黄油 在 酱 - 平底锅 , 添加 面粉 混合 和 调味料 ,

在平底锅中融化黄油，加入拌有调味料的面粉，

[stɜːr][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ænd; ənd][let] [kʊk] [wʌn] ['mɪnɪt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːt] [stɑːk] ,
stir to a smooth paste and let cook one minute , then add hot stock ,
搅拌 到 一个 光滑的 粘贴 和 让 厨师 一 分钟 , 然后 添加 热的 库存 ,

搅拌成顺滑的糊状，煮一分钟，然后加入热高汤。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ˌeɪ diː 'diː][hɑːt] [kriːm] , [kən'tɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] .
stirring constantly , add hot cream , continue stirring .
搅拌 不断地 , 添加 热的 奶油 , 继续 搅拌 .

不停搅拌，加入热奶油，继续搅拌。

[biːt] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] ['slaɪtli] , [daɪ'luːt][wɪð; wɪθ][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][hɑːt] [sɔːs] .
Beat yolks of eggs slightly , dilute with some of the hot sauce .
打 蛋黄 的 鸡蛋 轻微地 , 稀 和 一些 的 这 热的 酱 .

将蛋黄稍微打散，加入一些辣酱稀释。

[kəm'baɪn] ['mɪkstʃər] , [biːt] [ə'gen] , [bʌt; bət][duː][nɑːt] [ə'laʊ] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː; tə] [bɔɪl] ['æftər] ['ædɪŋ] [eg]
Combine mixture , beat again , but do not allow the sauce to boil after adding egg
结合 混合物 , 打 再次 , 但 做 不是 允许 这 酱 到 熬 后 添加 蛋
[joʊk] .
yolks .
蛋黄 .

将混合物混合，再次搅拌，但加入蛋黄后不要让酱汁煮沸。

[əu'mitɪŋ] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [meɪk] [waɪt] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] .
Omitting yolks of eggs make White Bechamel Sauce .
省略 蛋黄 的 鸡蛋 制作 白色的 贝夏梅尔 酱 .

不加蛋黄就做成了白贝夏梅尔酱。

[sɔːs] -
Sauce Saubise
酱 -

萨比斯酱

2½ [kʌps] [slaɪst] ['ʌnjənz] .
2½ cups sliced onions .
2½ 杯子 切片 洋葱 .

2.5 杯切片洋葱。

[wʌn] [smɔːl] [kloʊv] ['gɑːrlɪk] .
1 small clove garlic .
1 小的 丁香 蒜 .

1小瓣大蒜。

[wʌn] [kʌp] ['velaʊt] [sɔːs] .
1 cup Veloute Sauce .
1 杯子 天鹅绒 酱 .

1 杯天鹅绒酱。

½ [kʌp] [hɑːt] [kriːm] .
½ cup hot cream .
½ 杯子 热的 奶油 .

半杯热奶油。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər] .
⅛ teaspoon pepper .
⅛ 茶匙 胡椒 .

⅛茶匙胡椒粉。

['prɑːses] : ['kʌvər] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['gɑːrlɪk] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] ,
Process : Cover onions and garlic with boiling water ; boil five minutes ,
过程 : 覆盖 洋葱 和 蒜 和 沸腾 水 ; 熬 五 分钟 ,

制作过程：将洋葱和大蒜放入沸水中；煮五分钟，

[dreɪn] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [let] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] ,
drain and cover again with boiling salted water and let cook until tender ,
流走 和 覆盖 再次 和 沸腾 咸的 水 和 让 厨师 直到 投标 ,

沥干水分，再用沸腾的盐水浸泡，煮至软烂。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [pjʊr] ['streɪnər] ([ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wʌn] [kʌp] [pʌlp]) .
rub through a pure strainer (there should be one cup pulp) .
擦 通过 一个 纯的 滤网 (那里 应该 是 一 杯子 纸浆) .

将果肉用滤网过滤（应该得到一杯果肉）。

[brɪŋ] [sɔːs] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [hɑːt] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd]
Bring sauce to boiling point , add onion and hot cream ; add salt and
带来 酱 到 沸腾 观点 , 添加 洋葱 和 热的 奶油 ; 添加 盐 和
['pepər] .
pepper .
胡椒 .

将酱汁煮沸，加入洋葱和热奶油；加入盐和胡椒粉。

['gɑːrlɪk] [meɪ] [biː; bi] [ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] .
Garlic may be omitted .
蒜 可能 是 省略 .

可以省略大蒜。

[sɔːs] [beɪər'neɪz]
Sauce Bearnaise
酱 贝亚恩斯

贝亚恩酱

[prɪ'per] [ə; eɪ] [ruːl] [ʌv; əv] ['hɑːləndeɪz] [sɔːs] ,
Prepare a rule of Hollandaise Sauce ,
准备 一个 规则 的 荷兰酱 酱 ,

准备一份荷兰酱汁，

['juːzɪŋ] - ['vɪnɪgər] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv]

using	Tarrigon	vinegar	instead	of	lemon	juice	and	add	one	teaspoon	each	of
使用	-	醋	反而	的	柠檬	汁	和	添加	一	茶匙	每个	的

['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,

finely	chopped	parsley	,
精细地	切碎	香菜	,

用塔里根醋代替柠檬汁，并加入一茶匙切碎的欧芹。

['keipəz][ænd; ənd] [freʃ] - .

capers	and	fresh	tarrigon	.
刺山柑	和	新鲜的	-	.

刺山柑和新鲜塔里贡。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [læm] [krəu'kets] , [tʃɔps] , [steɪks] , [brɔɪld] [bɜːrdz] , [smelt] [ænd; ənd] [bɔɪld] ['sæmən]

Serve	with	lamb	croquettes	,	chops	,	steaks	,	broiled	birds	,	smelt	and	boiled	salmon
服务	和	羊肉	炸丸子	,	排骨	,	牛排	,	烤制	鸟类	,	冶炼	和	煮沸	三文鱼

, [ˌsiː oʊ 'diː][ɔːr] ['hædək] .

,	cod	or	haddock	.
,	鳕鱼	或者	黑线鳕	.

可搭配羊肉丸、羊排、牛排、烤禽类、银鱼和煮鲑鱼、鳕鱼或黑线鳕食用。

['hɑːləndeɪz] [sɔːs]

Hollandaise	Sauce
荷兰酱	酱

荷兰酱

½ [kʌp] [ʌn'sɔːltɪd] ['bʌtər] .

½	cup	unsalted	butter	.
½	杯子	无盐	黄油	.

半杯无盐黄油。

[joʊk] [tuː] [egz] .

Yolks	two	eggs	.
蛋黄	二	鸡蛋	.

两个鸡蛋的蛋黄。

¾ ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs] .

¾	tablespoon	lemon	juice	.
¾	汤匙	柠檬	汁	.

¾ 汤匙柠檬汁。

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

¼	teaspoon	salt	.
¼	茶匙	盐	.

¼茶匙盐。

[fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .

Few	grains	cayenne	.
很少	谷物	辣椒	.

少许辣椒粉。

¼ [kʌp][hɑːt]['wɔːtər] .

¼	cup	hot	water	.
¼	杯子	热的	水	.

¼ 杯热水。

['prɑːses] : [wɜːrk][ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn][ðə; ði][hændz] , [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,

Process	:	Work	the	butter	in	the	hands	,	in	a	bowl	of	cold	water	,
过程	:	工作	这	黄油	在	这	双手	,	在	一个	碗	的	寒冷的	水	,

步骤：将黄油放入一碗冷水中，用手揉搓。

[ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] “ ['wæksi] ” [kən'sɪstənsi] .

until	it	is	of	a	“	waxy	”	consistency	.
直到	它	是	的	一个	“	蜡状的	”	一致性	.

直到它呈现“蜡状”质地。

[dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [θriː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['iːkwəl] [saɪz] .

Divide	it	into	three	pieces	of	equal	size	.
划分	它	进入	三	件	的	平等的	尺寸	.

将其分成三等份。

[pʊt] [wʌn] [pɑːrt] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ;

Put	one	part	in	a	sauce	-	pan	with	the	yolks	of	eggs	and	lemon	juice	;
放	一	部分	在	一个	酱	-	平底锅	和	这	蛋黄	的	鸡蛋	和	柠檬	汁	;

将其中一部分放入平底锅中，加入蛋黄和柠檬汁；

[pleɪs] ['sɔːspæn] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɑːrdʒər] [pæn] [kən'teɪnɪŋ] [hɑːt] ['wɔːtər] ,

place	saucepan	in	a	larger	pan	containing	hot	water	,
地方	平底锅	在	一个	更大的	平底锅	包含	热的	水	,

将平底锅放入装有热水的大锅中，

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [dʒem] [eg] [wɪp] [ʌn'tɪl] ['bʌtər] [ɪz] ['blendɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [joʊk] ,

stir	constantly	with	a	Gem	egg	whip	until	butter	is	blended	with	the	yolks	,
搅拌	不断地	和	一个	宝石	蛋	鞭	直到	黄油	是	混合	和	这	蛋黄	,

用Gem牌蛋抽不断搅拌，直到黄油与蛋黄完全融合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['sekənd] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [æz; əz] [sɔːs] ['θɪkənz] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [θɜːrd] [piːs] .

add	the	second	piece	of	butter	and	as	sauce	thickens	add	the	third	piece	.
添加	这	第二	片	的	黄油	和	作为	酱	增厚	添加	这	第三	片	.

加入第二块黄油，待酱汁变稠后，加入第三块黄油。

[æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] [ɪn] [ðə; ði] ['prɑːses] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [bɔɪld] ['kʌstərd] .

At	this	point	in	the	process	the	mixture	should	be	the	consistency	of	boiled	custard	.
在	这	观点	在	这	过程	这	混合物	应该	是	这	一致性	的	煮沸	蛋奶冻	.

此时混合物的稠度应该像煮熟的蛋奶糊一样。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] , ['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Add	hot	water	and	seasoning	,	beating	constantly	.
添加	热的	水	和	调料	,	殴打	不断地	.

加入热水和调味料，不断搅拌。

[ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [ðə; ði] ['lɑːrdʒər] [sɔːs] - [pæn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [dʒʌst] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

The	water	in	the	larger	sauce	-	pan	should	be	kept	just	below	the	boiling	point	.
这	水	在	这	更大的	酱	-	平底锅	应该	是	保留	只是	以下	这	沸腾	观点	.

大汤锅里的水应该保持在略低于沸点的温度。

[sɔːs] [tɑːr'tɑːr]

Sauce	Tartare
酱	鞑靼牛肉

塔塔酱

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [ʃə'lɑːt] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['keipəz] ,

To	one	cup	Mayonnaise	Dressing	add	one	finely	chopped	shallot	,	two	tablespoons	each	of	finely	chopped	capers	,
到	一	杯子	蛋黄酱	敷料	添加	一	精细地	切碎	葱	,	二	汤匙	每个	的	精细地	切碎	刺山柑	,

在一杯蛋黄酱中加入一个切碎的红葱头、两汤匙切碎的刺山柑，

[dʒɜːkɪnz] , ['ɑːlɪvz] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [wʌn] ['tiːspuːn] [freʃ]

gerkins	,	olives	and	one	-	half	tablespoon	finely	chopped	parsley	,	one	teaspoon	fresh
酸模	,	橄榄	和	一	-	一半	汤匙	精细地	切碎	香菜	,	一	茶匙	新鲜的

[ɔːr][wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['paʊdərd] - .

or	one	-	half	teaspoon	powdered	tarrigon	.
或者	一	-	一半	茶匙	粉末状	-	.

小黄瓜、橄榄和半汤匙切碎的欧芹，一茶匙新鲜或半茶匙塔里根粉。

['ʌnjən] [dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [ʃə'lɑːt] .

Onion	juice	may	be	used	in	place	of	the	shallot	.
洋葱	汁	可能	是	用过的	在	地方	的	这	葱	.

可以用洋葱汁代替红葱头。

['beɪkən] [sɔːs]

Bacon	Sauce
熏肉	酱

培根酱

[melt] [faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [streɪnd] [left] - ['oʊvər]['beɪkən][fæt][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː]

Melt	five	tablespoons	strained	left	-	over	bacon	fat	in	a	sauce	-	pan	;	add	two
熔化	五	汤匙	紧张	左边	-	超过	熏肉	胖的	在	一个	酱	-	平底锅	;	添加	二

['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] ,

tablespoons	flour	,
汤匙	面粉	,

在平底锅中融化五汤匙过滤后的剩余培根油；加入两汤匙面粉，

[wʌn] - [eɪtθ] ['tiːspuːn] [pə'priːkə][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ; [stɜːr][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð]

one	-	eighth	teaspoon	paprika	and	one	-	half	teaspoon	salt	;	stir	to	a	smooth
一	-	第八	茶匙	辣椒	和	一	-	一半	茶匙	盐	;	搅拌	到	一个	光滑的

[peɪst] .

paste	.
粘贴	.

八分之一茶匙辣椒粉和二分之一茶匙盐；搅拌成光滑的糊状。

[ˌeɪ diː 'diː] , ['grædʒuəli] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [tuː] - [θɜːrd] [kʌp][hɑːt]['wɔːtər] ,

Add	,	gradually	,	one	-	fourth	cup	vinegar	and	two	-	thirds	cup	hot	water	,
添加	,	逐步地	,	一	-	第四	杯子	醋	和	二	-	三分之一	杯子	热的	水	,

逐渐加入四分之一杯醋和三分之二杯热水，

['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ænd; ənd][let] [kʌm] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ;

beating	constantly	and	let	come	to	boiling	point	;
殴打	不断地	和	让	来	到	沸腾	观点	;

不断搅拌直至沸腾；

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][reɪndʒ][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ['laɪtli] ['biːtn] .

remove	from	range	and	add	the	yolks	of	two	eggs	lightly	beaten	.
消除	从	范围	和	添加	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	轻轻	被打败	.

将锅从炉灶上移开，加入两个轻轻打散的蛋黄。

[duː][nɑːt] [ə'laʊ] [sɔːs] [tuː; tə][bɔɪl]['æftər] [eg] [joʊk] [ɑːr; ər] ['ædɪd] .

Do	not	allow	sauce	to	boil	after	egg	yolks	are	added	.
做	不是	允许	酱	到	熬	后	蛋	蛋黄	是	额外	.

加入蛋黄后，不要让酱汁沸腾。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [θɪn] [wɪð; wɪθ] [kriːm] .

Chill	and	thin	with	cream	.
寒意	和	薄的	和	奶油	.

冷藏后用奶油稀释。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['spɪnɪtʃ] , ['dændɪlaɪən] , ['endaɪvˌendɪv] , [kɔːrn][ænd; ənd] [strɪŋ] [biːn] ['sæləd] .

Serve	with	spinach	,	dandelion	,	endive	,	corn	and	string	bean	salad	.
服务	和	菠菜	,	蒲公英	,	苣荬菜	,	玉米	和	细绳	豆	沙拉	.

佐以菠菜、蒲公英、菊苣、玉米和四季豆沙拉。

[left] - ['oʊvər] [pə'tetoz] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz]

Left	-	**Over**	**Potatoes**	**and**	**Vegetables**
左边	-	超过	土豆	和	蔬菜

剩余的土豆和蔬菜

[pə'teɪtoʊ] [keɪks]

Potato	**Cakes**
土豆	蛋糕

土豆饼

[biːt] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [left] - ['oʊvər] [mæʃt] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [hɑːt] [mɪlk] [tuː; tə]

Beat	**two**	**cups**	**of**	**left**	**-**	**over**	**mashed**	**potatoes**	**with**	**a**	**very**	**little**	**hot**	**milk**	**to**
打	二	杯子	的	左边	-	超过	捣碎	土豆	和	一个	非常	小的	热的	牛奶	到

['laɪtn] [ðem; ðəm] .

lighten	**them**	**.**
减轻	他们	.

将两杯剩余的土豆泥与少量热牛奶搅拌均匀，使其变得蓬松。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [sɔːlt] , ['pepər] , [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['pɑːrsli] ['faɪnli]

Season	**with**	**a**	**few**	**drops**	**onion**	**juice**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**one**	**-**	**half**	**teaspoon**	**parsley**	**finely**
季节	和	一个	很少	滴	洋葱	汁	,	盐	,	胡椒	,	一	-	一半	茶匙	香菜	精细地

[tʃɑːpt] ,

chopped	**,**
切碎	,

用几滴洋葱汁、盐、胡椒粉和半茶匙切碎的欧芹调味。

[ænd; ənd][wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .

and	**one**	**-**	**fourth**	**cup**	**grated**	**cheese**	**and**	**a**	**few**	**grains**	**cayenne**	**.**
和	一	-	第四	杯子	磨碎的	奶酪	和	一个	很少	谷物	辣椒	.

再加四分之一杯磨碎的奶酪和几粒辣椒粉。

[ʃeɪp] [ɪn] [smɔːl] [raʊnd] [flæt] [keɪks] , [dɪp][ɪn]['flaʊər][ænd; ənd][soʊ'teɪ][ɪn][hɑːt] ['bʌtər] ([ə'baʊt] [tuː]

Shape	**in**	**small**	**round**	**flat**	**cakes**	**,**	**dip**	**in**	**flour**	**and**	**saute**	**in**	**hot**	**butter**	**(**	**about**	**two**
形状	在	小的	圆形的	平坦的	蛋糕	,	蘸	在	面粉	和	炒	在	热的	黄油	(	关于	二

['teɪbəlˌspuːnz]) ,

tablespoons	**)**	**,**
汤匙	)	,

将面团捏成小圆饼状，蘸上面粉，用热黄油（约两汤匙）煎至金黄。

[braʊn] [ɑːn][wʌn][saɪd] , [tɜːrn][ænd; ənd] [braʊn] [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] .

brown	**on**	**one**	**side**	**,**	**turn**	**and**	**brown**	**on**	**the**	**other**	**.**
棕色的	在	一	边	,	转动	和	棕色的	在	这	其他	.

一面煎至棕色，翻面，另一面也煎至棕色。

[ðɪs] ['mɪkstʃər] [meɪ] [biː; bi] [pækt] [ɪn][ə; eɪ] [brɪk] - [ʃeɪp] [moʊld] , [ðen] [tɜːrnd] [ɑːn][ə; eɪ] [bɔːrd]

This	**mixture**	**may**	**be**	**packed**	**in**	**a**	**brick**	**-**	**shape**	**mold**	**,**	**then**	**turned**	**on**	**a**	**board**
这	混合物	可能	是	包装	在	一个	砖	-	形状	模具	,	然后	转向	在	一个	木板

[ænd; ənd] [slaɪst] ,

and	**sliced**	**,**
和	切片	,

可以将这种混合物装入砖形模具中，然后倒扣在木板上切片。

['dɪpt] [ɪn]['flaʊər][ænd; ənd] [soʊ'teɪ] [ɪn] ['bʌtər] [æz; əz][ðə; ði] [raʊnd] [keɪks] .

dipped	**in**	**flour**	**and**	**sauted**	**in**	**butter**	**as**	**the**	**round**	**cakes**	**.**
浸入	在	面粉	和	炒	在	黄油	作为	这	圆形的	蛋糕	.

蘸上面粉，用黄油煎成圆形小饼。

[kriːmd] [pə'tetoz]

Creamed	**Potatoes**
奶油	土豆

奶油土豆泥

[kʌt] [koʊld] [bɔɪld] [ɔːr] [beɪkt] [pə'tetoz] [ɪn][wʌn] - [fɔːrθ] [ɪntʃ] [kjuːbz] ([ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tuː]
Cut **cold** **boiled** **or** **baked** **potatoes** **in** **one** **-** **fourth** **inch** **cubes** **(** **there** **should** **be** **two**
切 寒冷的 煮沸 或者 烘焙 土豆 在 一 - 第四 英寸 立方体 (那里 应该 是 二
[kʌps]) ,
cups **)** **,**
杯子) ,

将冷的煮熟或烤熟的土豆切成四分之一英寸的立方体（应该有两杯），

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][wʌn][hæf] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ;
sprinkle **with** **salt** **,** **pepper** **,** **and** **one** **half** **teaspoon** **finely** **chopped** **parsley** **;**
撒 和 盐 , 胡椒 , 和 一 一半 茶匙 精细地 切碎 香菜 ;

撒上盐、胡椒粉和半茶匙切碎的欧芹；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
add **a** **few** **drops** **onion** **juice** **if** **desired** **.**
添加 一个 很少 滴 洋葱 汁 如果 想要的 .

如果需要，可以加入几滴洋葱汁。

[ˌɑːr 'iː] - [hiːt] [ɪn][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] .
Re **-** **heat** **in** **one** **and** **one** **-** **half** **cups** **thin** **White** **Sauce** **.**
关于 - 热 在 一 和 一 - 一半 杯子 薄的 白色的 酱 .

用一杯半稀白酱重新加热。

[ðɪs] ['mɪkstʃər] [meɪ] [biː; bi] [tɜːrnd] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd]
This **mixture** **may** **be** **turned** **into** **a** **buttered** **baking** **dish** **,** **sprinkled** **with** **buttered**
这 混合物 可能 是 转向 进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 , 撒上 和 涂黄油的
[krʌmz] ,
crumbs **,**
面包屑 ,

可以将这种混合物倒入涂抹了黄油的烤盘中，撒上涂抹了黄油的面包屑。

[ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl]['mɪkstʃər][ɪz] ['hiːtɪd] [θruː] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɑːr; ər]
and **baked** **in** **a** **hot** **oven** **until** **mixture** **is** **heated** **through** **and** **crumbs** **are**
和 烘焙 在 一个 热的 烤箱 直到 混合物 是 加热 通过 和 面包屑 是
[braʊn] .
brown **.**
棕色的 .

放入高温烤箱烘烤，直到混合物完全加热且面包屑呈棕色。

[hæʃ] [braʊn] [pə'tetoz]
Hash **Brown** **Potatoes**
哈希 棕色的 土豆

土豆饼

[kʌt] [fæt][sɔːlt][pɔːrk][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
Cut **fat** **salt** **pork** **in** **small** **pieces** **,**
切 胖的 盐 猪肉 在 小的 件 ,

将肥咸肉切成小块，

[fraɪ][ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [skræps] ([ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz]) .
fry **it** **out** **and** **remove** **scraps** **(** **there** **should** **be** **four** **tablespoons** **)** **.**
炒 它 出去 和 消除 碎屑 (那里 应该 是 四 汤匙) .

将其煎熟并撇去碎屑（应该有四汤匙）。

[hiːt] [fæt][ɪn][æn; ən]['aɪərn]['spaɪdər] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ,
Heat **fat** **in** **an** **iron** **spider** **,** **add** **two** **cups** **cold** **boiled** **potatoes** **finely** **chopped** **,**
热 胖的 在 一个 铁 蜘蛛 , 添加 二 杯子 寒冷的 煮沸 土豆 精细地 切碎 ,

在铁锅中加热油脂，加入两杯切碎的冷煮土豆，

['siːz(ə)n] [wel] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
season **well** **with** **salt** **and** **pepper** **.**
季节 出色地 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒粉充分调味。

[tɔːs] [pəˈtetoz] [ʌnˈtɪl] [wel] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][fæt] , [kʊk] [fɔːr] [ˈmɪnɪts] , [ˈtɔːsɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] ;

Toss	potatoes	until	well	mixed	with	fat	,	cook	four	minutes	,	tossing	constantly	;
折腾	土豆	直到	出色地	混合	和	胖的	,	厨师	四	分钟	,	抛掷	不断地	;

将土豆与油脂充分混合，翻炒 4 分钟，期间不断翻炒；

[ðen] [pres] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['spaɪdər][tuː; tə][fɔːrm][æn; ən] ['ɑːmlət] .

then	press	to	one	side	of	the	spider	to	form	an	omelet	.
然后	按	到	一	边	的	这	蜘蛛	到	形式	一个	煎蛋卷	.

然后按压蜘蛛的一侧，形成煎蛋卷。

[wen] [wel] [braʊn] [ˌʌndərˈniːθ] [tɜːrn][ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ][hɑːt] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] , [tɑːp][saɪd] [daʊn] .

When	well	browned	underneath	turn	on	to	a	hot	serving	dish	,	top	side	down	.
什么时候出色地		棕色	下	转动	在	到	一个	热的	服务	盘子	,	顶部	边	向下	.

底部煎至金黄色后，翻面放在热的上菜盘中。

[ðɪs] ['gɪvz] [pəˈtetoz] [ðə; ði] [əˈpɪrəns] [ʌv; əv][ə; eɪ]['foʊldɪd] ['ɑːmlət] .

This	gives	potatoes	the	appearance	of	a	folded	omelet	.
这	给予	土豆	这	外貌	的	一个	折叠	煎蛋卷	.

这样一来，土豆看起来就像折叠起来的煎蛋卷。

[laɪəˈneɪz] [pəˈtetoz]

Lyonnaise	Potatoes
里昂	土豆

里昂土豆

[kʊk] [wʌn]['ʌnjən] , ['θɪnli] [slaɪst] , [ɪn] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ʌnˈtɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .

Cook	one	onion	,	thinly	sliced	,	in	three	tablespoons	butter	until	delicately	browned	.
厨师	一	洋葱	,	薄薄的	切片	,	在	三	汤匙	黄油	直到	轻柔地	棕色	.

将一个切成薄片的洋葱放入三汤匙黄油中，炒至微微焦黄。

[rɪˈmuːv] ['ʌnjən][ænd; ənd] [kiːp] [ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] .

Remove	onion	and	keep	in	a	warm	place	.
消除	洋葱	和	保持	在	一个	温暖的	地方	.

取出洋葱，放在温暖的地方保存。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps][koʊld] [bɔɪld] [pəˈtetoz] [kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] ,

Add	three	cups	cold	boiled	potatoes	cut	in	slices	,	sprinkle	with	salt	,	pepper	,
添加	三	杯子	寒冷的	煮沸	土豆	切	在	切片	,	撒	和	盐	,	胡椒	,

加入三杯切片的冷煮土豆，撒上盐和胡椒粉，

[ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl] [wel] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

and	stir	until	well	mixed	with	butter	.
和	搅拌	直到	出色地	混合	和	黄油	.

搅拌至与黄油充分混合。

[pres] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv]['spaɪdər][ænd; ənd][let] [braʊn] ['rɪtʃli] [ˌʌndərˈniːθ] , [ðen] ['sprɪŋk(ə)l]

Press	to	one	side	of	spider	and	let	brown	richly	underneath	,	then	sprinkle
按	到	一	边	的	蜘蛛	和	让	棕色的	丰富	下	,	然后	撒

['ʌnjənz] ['oʊvər] [pəˈtetoz] ,

onions	over	potatoes	,
洋葱	超过	土豆	,

将土豆压在蜘蛛的一侧，让底部煎至金黄，然后在土豆上撒上洋葱碎。

[let] [hiːt] ['θɜːrəli] , [ðen] [tɜːrn][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] [tɑːp][saɪd] [daʊn] ;

let	heat	thoroughly	,	then	turn	on	a	hot	serving	platter	top	side	down	;
让	热	彻底	,	然后	转动	在	一个	热的	服务	拼盘	顶部	边	向下	;

彻底加热后，将面朝下放在热的盛菜盘上；

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

sprinkle	with	finely	chopped	parsley	.
撒	和	精细地	切碎	香菜	.

撒上切碎的欧芹。

['kʊkɪŋ]	[ðə; ði]	['ʌnjən]	['seprətli]	['lesənz]	[ðə; ði]	['deɪndʒər]	[ʌv; əv]	['bɜːrnɪŋ]	[ðə; ði]	['ʌnjən]	.
Cooking	**the**	**onion**	**separately**	**lessens**	**the**	**danger**	**of**	**burning**	**the**	**onion**	**.**
烹饪	这	洋葱	分别地	减少	这	危险	的	燃烧	这	洋葱	.

将洋葱单独烹煮可以降低洋葱烧焦的风险。

[bɜːr]	[oʊk]	[fɑːrm]	[pə'tetoz]
Burr	**Oak**	**Farm**	**Potatoes**
伯尔	橡木	农场	土豆

伯尔橡树农场土豆

[slaɪs]	[fɔːr]	['miːdiəm]	[saɪz]	[koʊld]	[bɔɪld]	[pə'tetoz]	.
Slice	**four**	**medium**	**size**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**.**
片	四	中等的	尺寸	寒冷的	煮沸	土豆	.

将四个中等大小的冷煮土豆切片。

[pʊt]	[ə; eɪ]	['leɪər]	[ɪn]	[ðə; ði]	['bɑːtəm]	[ʌv; əv]	[ə; eɪ]	[wel]	['bʌtərd]	['beɪkɪŋ]	[dɪʃ]	,
Put	**a**	**layer**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**well**	**buttered**	**baking**	**dish**	**,**
放	一个	层	在	这	底部	的	一个	出色地	涂黄油的	烘烤	盘子	,

在涂抹了黄油的烤盘底部铺一层，

['sprɪŋk(ə)l]	[wɪð; wɪθ]	[ə; eɪ]	['lɪt(ə)l]	['ʌnjən]	[dʒuːs]	,	[sɔːlt]	[ænd; ənd]	['pepər]	;	[slaɪs]	['oʊvər]	[pə'tetoz]	,	“	[hɑːrd]
sprinkle	**with**	**a**	**little**	**onion**	**juice**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**;**	**slice**	**over**	**potatoes**	**,**	**“**	**hard**
撒	和	一个	小的	洋葱	汁	,	盐	和	胡椒	;	片	超过	土豆	,	“	难的

[bɔɪld]	”	[egz]	.
boiled	**”**	**eggs**	**.**
煮沸	”	鸡蛋	.

撒上少许洋葱汁、盐和胡椒粉；切片后放在土豆和”煮熟的”鸡蛋上。

['sprɪŋk(ə)l]	[egz]	[wɪð; wɪθ]	[sɔːlt]	[ænd; ənd]	['pepər]	.
Sprinkle	**eggs**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
撒	鸡蛋	和	盐	和	胡椒	.

鸡蛋上撒些盐和胡椒粉。

[rɪ'piːt]	[ʌn'tɪl]	[eɪt]	[egz]	[ænd; ənd]	[pə'tetoz]	[hæv; həv]	[bɪn]	[juːst]	.
Repeat	**until**	**eight**	**eggs**	**and**	**potatoes**	**have**	**been**	**used**	**.**
重复	直到	八	鸡蛋	和	土豆	有	到过	用过的	.

重复以上步骤，直到用完八个鸡蛋和土豆。

[pɔːr]	['oʊvər]	[tuː]	[kʌps]	[θɪn]	[waɪt]	[sɔːs]	,
Pour	**over**	**two**	**cups**	**thin**	**White**	**Sauce**	**,**
倒	超过	二	杯子	薄的	白色的	酱	,

淋上两杯稀白酱，

['kʌvər]	[wɪð; wɪθ]	['bʌtərd]	[krʌmz]	[ænd; ənd]	[pleɪs]	[ɪn]	['ʌv(ə)n]	[ʌn'tɪl]	['hiːtɪd]	[θruː'aʊt]	[ænd; ənd]
cover	**with**	**buttered**	**crumbs**	**and**	**place**	**in**	**oven**	**until**	**heated**	**throughout**	**and**
覆盖	和	涂黄油的	面包屑	和	地方	在	烤箱	直到	加热	自始至终	和

[krʌmz]	[ɑːr; ər]	[braʊn]	.
crumbs	**are**	**brown**	**.**
面包屑	是	棕色的	.

撒上黄油面包屑，放入烤箱烤至完全加热且面包屑呈棕色。

[pə'teɪtoʊ]	[krəu'kets]
Potato	**Croquettes**
土豆	炸丸子

土豆丸子

[ˌtuː'tuː]	[kʌps]	[hɑːt]	[raɪst]	[pə'tetoz]	.
2	**cups**	**hot**	**riced**	**potatoes**	**.**
2	杯子	热的	米饭	土豆	.

杯热腾腾的土豆米饭。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .
2 **tablespoons** **butter** **.**
2 汤匙 黄油 .

2汤匙黄油。

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¾ **teaspoon** **salt** **.**
¾ 茶匙 盐 .

¾茶匙盐。

⅛ ['tiːspuːn] [waɪt] ['pepər] .
⅛ **teaspoon** **white** **pepper** **.**
⅛ 茶匙 白色的 胡椒 .

⅛茶匙白胡椒粉。

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] .
¼ **teaspoon** **celery** **salt** **.**
¼ 茶匙 芹菜 盐 .

¼茶匙芹菜盐。

[fjuː] [greɪnz] [kaɪˈen] .
Few **grains** **cayenne** **.**
很少 谷物 辣椒 .

少许辣椒粉。

[fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
Few **drops** **onion** **juice** **.**
很少 滴 洋葱 汁 .

几滴洋葱汁。

[joʊk] [wʌn] [eg] .
Yolk **one** **egg** **.**
蛋黄 一 蛋 .

一个鸡蛋的蛋黄。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
1 **teaspoon** **finely** **chopped** **parsley** **.**
1 茶匙 精细地 切碎 香菜 .

1茶匙切碎的欧芹。

['prɑːses] : [mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] ; [biːt] ['mɪkstʃər] ['θɜːrəli] .
Process **:** **Mix** **ingredients** **in** **the** **order** **given** **;** **beat** **mixture** **thoroughly** **.**
过程 : 混合 原料 在 这 命令 给定 ; 打 混合物 彻底 .

步骤：按给定顺序混合配料；充分搅拌混合物。

[spred] [ɑːn] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread **on** **plate** **to** **cool** **.**
传播 在 盘子 到 凉爽的 .

摊在盘子上冷却。

[ʃeɪp] [ænd; ənd] [dɪp] [ɪn] [krʌmz] , [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] [əˈgen] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɑːt] [fæt] .
Shape **and** **dip** **in** **crumbs** **,** **egg** **and** **crumbs** **again** **,** **and** **fry** **in** **deep** **hot** **fat** **.**
形状 和 蘸 在 面包屑 , 蛋 和 面包屑 再次 , 和 炒 在 深的 热的 胖的 .

将面团塑形，蘸上面包屑，再蘸上蛋液和面包屑，然后在滚烫的油炸制。

[dreɪn] [ɑːn] [braʊn] ['peɪpər] .
Drain **on** **brown** **paper** **.**
流走 在 棕色的 纸 .

沥干水分，放在牛皮纸上。

[əˈreɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɑːn] [ə; eɪ] ['foʊldɪd] ['næpkɪn] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .
Arrange **in** **a** **pyramid** **on** **a** **folded** **napkin** **,** **garnish** **with** **parsley** **.**
安排 在 一个 金字塔 在 一个 折叠 餐巾 , 装饰 和 香菜 .

将食材摆成金字塔形，放在折叠好的餐巾纸上，用欧芹装饰。

['dʒɜːrmən] [fraɪd] [pə'tetoz]
German Fried Potatoes
德语 油煎 土豆

德国炸土豆

[slaɪs] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [wʌn] - [eɪtθ] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ([ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tuː] [ænd; ənd]
Slice cold boiled potatoes one - eighth an inch thick (there should be two and
片 寒冷的 煮沸 土豆 一 - 第八 一个 英寸 厚的 (那里 应该 是 二 和
[wʌn] - [hæf] [kʌps]) .
one - half cups) .
一 - 一半 杯子) .

将冷煮土豆切成八分之一英寸厚的片（大约需要两杯半）。

[pʊt] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] “ [fraɪd] [aʊt] ” [sɔːlt] [pɔːrk] [fæt] [ɪn] [æn; ən] ['aɪərn] ['spaɪdər] ; [wen] [hɑːt] ,
Put four tablespoons “ fried out ” salt pork fat in an iron spider ; when hot ,
放 四 汤匙 “ 油煎 出去 ” 盐 猪肉 胖的 在 一个 铁 蜘蛛 ; 什么时候 热的 ,

将四汤匙“炸过的”咸猪油放入铁锅中；加热后，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [slaɪst] ['ʌnjən] , [kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʌnjən] [ɪz] ['delɪkətli] [braʊn] ; [rɪ'muːv] ['ʌnjən] [ænd; ənd]
add one sliced onion , cook until onion is delicately browned ; remove onion and
添加 一 切片 洋葱 , 厨师 直到 洋葱 是 轻柔地 棕色 ; 消除 洋葱 和
[kiːp] [wɔːrm] ,
keep warm ,
保持 温暖的 ,

加入一个切片的洋葱，炒至洋葱呈浅棕色；取出洋葱保温。

[ˌeɪ diː 'diː] [pə'tetoz] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ] [fæt] ,
add potatoes , season with salt and pepper , mix thoroughly with fat ,
添加 土豆 , 季节 和 盐 和 胡椒 , 混合 彻底 和 胖的 ,

加入土豆，用盐和胡椒调味，与油脂充分混合。

['ʃeɪkɪŋ] [ðə; ði] ['spaɪdər] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [wen] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] ; [wen]
shaking the spider occasionally when potatoes are browned , add onion ; when
摇晃 这 蜘蛛 偶尔 什么时候 土豆 是 棕色 , 添加 洋葱 ; 什么时候
['θɜːrəli] [mɪkst] [ænd; ənd] ['hiːtɪd] ,
thoroughly mixed and heated ,
彻底 混合 和 加热 ,

土豆煎至金黄色后，偶尔摇晃一下锅，加入洋葱；充分混合加热后，

[tɜːrn] ['ɪntuː] [hɑːt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] .
turn into hot dish and serve at once .
转动 进入 热的 盘子 和 服务 在 一次 .

将其制成热菜并立即食用。

[pə'tetoz] [dɛlmɑː'niːkoʊ]
Potatoes Delmonico
土豆 德尔莫尼科

德尔莫尼克土豆

[ə'reɪndʒ] [kriːmd] [pə'tetoz] [ɪn] ['leɪər] , [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
Arrange creamed potatoes in layer , in a buttered baking dish ,
安排 奶油 土豆 在 层 , 在 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 ,

将土豆泥分层铺在涂抹了黄油的烤盘中，

['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['sprɪŋk(ə)l] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə] [iːtʃ] ['leɪər] ,
adding a sprinkle of grated cheese to each layer ,
添加 一个 撒 的 磨碎的 奶酪 到 每个 层 ,

在每一层上撒上一些磨碎的奶酪，

[ə; eɪ] [slaɪt] ['sprɪŋk(ə)l] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [pə'priːkə] [ɔːr] [ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .
a slight sprinkle of salt and paprika or a few grains cayenne .
一个 轻微 撒 的 盐 和 辣椒 或者 一个 很少 谷物 辣椒 .

撒上少许盐和辣椒粉，或者几粒辣椒粉。

[ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['plenti] [ʌv; əv] [kriːm] [sɔːs] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [pə'tetoz] .

There	should	be	plenty	of	Cream	Sauce	mixed	with	the	potatoes	.
那里	应该	是	很多	的	奶油	酱	混合	和	这	土豆	.

土豆里应该拌入大量的奶油酱。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['hiːtɪd]

Cover	with	buttered	crumbs	and	bake	in	a	hot	oven	until	mixture	is	heated
覆盖	和	涂黄油的	面包屑	和	烤	在	一个	热的	烤箱	直到	混合物	是	加热

[θruː'aʊt] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɑːr; ər] [braʊn] .

throughout	and	crumbs	are	brown	.
自始至终	和	面包屑	是	棕色的	.

撒上黄油面包屑，放入高温烤箱烘烤，直到混合物完全加热且面包屑呈棕色。

[stʌft] ['pepərz]

Stuffed	Peppers
填充	辣椒

酿彩椒

[wʌn] ['miːdiəm] [saɪz] ['ʌnjən] , ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

1	medium	size	onion	,	finely	chopped	.
1	中等的	尺寸	洋葱	,	精细地	切碎	.

1个中等大小的洋葱，切碎。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌʃrʊmz] , ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

4	tablespoons	mushrooms	,	finely	chopped	.
4	汤匙	蘑菇	,	精细地	切碎	.

4汤匙切碎的蘑菇。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [left] - ['oʊvər][hæm] , ['faɪnli] [tʃɑːpt] .

4	tablespoons	left	-	over	ham	,	finely	chopped	.
4	汤匙	左边	-	超过	火腿	,	精细地	切碎	.

4 汤匙剩余火腿，切碎。

⅓ [kʌp] [braʊn] [sɔːs] .

⅓	cup	Brown	Sauce	.
⅓	杯子	棕色的	酱	.

⅓ 杯棕色酱汁。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [faɪn] [sɔːft] [bred] [krʌmz] .

3	tablespoons	fine	soft	bread	crumbs	.
3	汤匙	美好的柔软的		面包	面包屑	.

3汤匙细软面包屑。

[sɔːlt] , ['pepər] , [fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .

Salt	,	pepper	,	few	grains	cayenne	.
盐	,	胡椒	,	很少	谷物	辣椒	.

盐、胡椒粉、少许辣椒粉。

[sɪks] [griːn] [bel] ['pepərz] .

6	green	bell	peppers	.
6	绿色的	钟	辣椒	.

6个青椒。

['bʌtərd] ['krækər] [krʌmz] .

Buttered	cracker	crumbs	.
涂黄油的	饼干	面包屑	.

涂了黄油的饼干碎。

['prɑːses] : [kʊk] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtər] [fɔːr] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [hæm] , [kʊk] [tuː] ['mɪnɪts] ,

Process	**:**	**Cook**	**onion**	**in**	**butter**	**four**	**minutes**	**,**	**add**	**mushrooms**	**and**	**ham**	**,**	**cook**	**two**	**minutes**	**,**
过程	:	厨师	洋葱	在	黄油	四	分钟	,	添加	蘑菇	和	火腿	,	厨师	二	分钟	,

步骤：用黄油炒洋葱四分钟，加入蘑菇和火腿，再炒两分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] [sɔːs] , [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

add	**Brown**	**Sauce**	**,**	**bread**	**crumbs**	**and**	**seasoning**	**.**
添加	棕色的	酱	,	面包	面包屑	和	调料	.

加入棕色酱汁、面包屑和调味料。

[kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [stem] ['ɛndz] [ʌv; əv] ['pepərz] , [rɪ'muːv] [siːd] [ænd; ənd] [waɪt] ['pɔːʃənz] . :

Cut	**a**	**slice**	**from**	**the**	**stem**	**ends**	**of**	**peppers**	**,**	**remove**	**seed**	**and**	**white**	**portions**	.
切	一个	片	从	这	干	结束	的	辣椒	,	消除	种子	和	白色的	部分	.

将辣椒的蒂部切掉一片，去除籽和白色部分。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['pɑːrbɔɪl] [eɪt] ['mɪnɪts] .

Cover	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**parboil**	**eight**	**minutes**	**.**
覆盖	和	沸腾	水	,	胨	八	分钟	.

倒入沸水，煮八分钟至半熟。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

[fɪl] ['pepərz] [wɪð; wɪθ] [kʊkt] ['mɪkstʃər] ,

Fill	**peppers**	**with**	**cooked**	**mixture**	**,**
充满	辣椒	和	煮熟	混合物	,

将煮熟的混合物填入辣椒中，

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['bʌtərd] [dʒem] [kʌps] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ten] ['mɪnɪts] .

cover	**with**	**crumbs**	**and**	**bake**	**in**	**buttered**	**Gem**	**cups**	**in**	**the**	**oven**	**ten**	**minutes**	**.**
覆盖	和	面包屑	和	烤	在	涂黄油的	宝石	杯子	在	这	烤箱	十	分钟	.

撒上面包屑，放入涂了黄油的 Gem 杯中，在烤箱中烘烤 10 分钟。

[sɜːrv] [ɑːn] [rɪŋz] [ʌv; əv] [toʊst] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [sɔːs] .

Serve	**on**	**rings**	**of**	**toast**	**with**	**Brown**	**Sauce**	**.**
服务	在	戒指	的	吐司	和	棕色的	酱	.

配上烤面包圈和棕色酱汁即可食用。

[fraɪd] ['seləri]

Fried	**Celery**
油煎	芹菜

炸芹菜

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['aʊtər] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] , [kʌt] [ɪn] [fɔːr] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

Remove	**the**	**outer**	**stalks**	**of**	**celery**	**,**	**cut**	**in**	**four**	**inch**	**pieces**	**.**
消除	这	外	茎	的	芹菜	,	切	在	四	英寸	件	.

去掉芹菜的外层茎，切成四英寸长的段。

['pɑːrbɔɪl] [eɪt] ['mɪnɪts] .

Parboil	**eight**	**minutes**	**.**
胨	八	分钟	.

焯水八分钟。

[dreɪn] ['θɜːrəli] , [dɪp][ɪn]['bætər][ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] .

Drain	**thoroughly**	**,**	**dip**	**in**	**batter**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**.**
流走	彻底	,	蘸	在	连击	和	炒	在	深的	胖的	.

沥干水分，裹上面糊，放入油锅中炸至金黄。

[dreɪn] [ɑːn] [braʊn] ['peɪpər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

Drain	**on**	**brown**	**paper**	**and**	**serve**	**with**	**Tomato**	**Sauce**	**.**
流走	在	棕色的	纸	和	服务	和	番茄	酱	.

沥干水分后放在牛皮纸上，佐以番茄酱食用。

['bætər] : [sɪft][wʌn] - [hæf][kʌp] [bred] ['flaʊər][wɪð; wɪθ][wʌn] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn] - [eɪtθ]

Batter	**:**	**Sift**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**bread**	**flour**	**with**	**one**	**-**	**fourth**	**teaspoon**	**salt**	**,**	**one**	**-**	**eighth**
连击	:	筛	一	-	一半	杯子	面包	面粉	和	一	-	第四	茶匙	盐	,	一	-	第八

['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt] ,

teaspoon	**celery**	**salt**	**,**
茶匙	芹菜	盐	,

面糊：将半杯高筋面粉与四分之一茶匙盐、八分之一茶匙芹菜盐一起过筛，

[ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] ['pepər] , [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk][ænd; ənd][wʌn] [eg] ['laɪtli] ['biːtn] .

a	**few**	**grains**	**pepper**	**,**	**add**	**six**	**tablespoons**	**milk**	**and**	**one**	**egg**	**lightly**	**beaten**	**.**
一个	很少	谷物	胡椒	,	添加	六	汤匙	牛奶	和	一	蛋	轻轻	被打败	.

加入少许胡椒粉，加入六汤匙牛奶和一个打散的鸡蛋。

[kriːmd] ['seləri] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz]

Creamed	**Celery**	**With**	**Cheese**
奶油	芹菜	和	奶酪

奶油芹菜配奶酪

[wɑːʃ] , [skreɪp] [ænd; ənd][kʌt][ðə; ði]['aʊtər] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] ['ɪntuː] [θriː] - [fɔːrθ] [ɪntʃ] ['piːsɪz] ;

Wash	**,**	**scrape**	**and**	**cut**	**the**	**outer**	**stalks**	**of**	**celery**	**into**	**three**	**-**	**fourth**	**inch**	**pieces**	**;**
洗	,	刮	和	切	这	外	茎	的	芹菜	进入	三	-	第四	英寸	件	;

将芹菜洗净，刮去外层茎的筋，切成四分之三英寸的小段；

[kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

cook	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**to**	**cover**	**until**	**tender**	**.**
厨师	在	沸腾	咸的	水	到	覆盖	直到	投标	.

放入沸腾的盐水中煮至软烂。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

([ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps]) .

(	**There**	**should**	**be**	**two**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**)**	**.**
(	那里	应该	是	二	和	一	-	一半	杯子	)	.

（应该有两杯半）。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌps] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp]

Add	**one**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cups**	**thin**	**White**	**Sauce**	**to**	**which**	**add**	**one**	**-**	**fourth**	**cup**
添加	一	和	一	-	一半	杯子	薄的	白色的	酱	到	哪个	添加	一	-	第四	杯子

['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [kaɪ'en] .

grated	**cheese**	**and**	**a**	**few**	**grains**	**cayenne**	**.**
磨碎的	奶酪	和	一个	很少	谷物	辣椒	.

加入一杯半稀白酱，再加入四分之一杯磨碎的奶酪和少许辣椒粉。

[kɔːrn] ['ɔɪstər]

Corn	**Oysters**
玉米	牡蛎

玉米牡蛎

[greɪt] [ðə; ði] [left] - ['oʊvər] [bɔɪld] [kɔːrn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [kɑːb] ([ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]

Grate	the	left	-	over	boiled	corn	from	the	cob	(	there	should	be	one	cup	of
格特	这	左边	-	超过	煮沸	玉米	从	这	玉米	(	那里	应该	是	一	杯子	的

[pʌlp]) .

pulp	)	.
纸浆	)	.

将煮熟的玉米粒从玉米棒上磨碎（应该得到一杯玉米渣）。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['laɪtli] ['biːtn] [eg] , [fɔːr] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] , ['siːz(ə)n] [wel]

Add	one	lightly	beaten	egg	,	four	and	one	-	half	tablespoons	flour	,	season	well
添加	一	轻轻	被打败	蛋	,	四	和	一	-	一半	汤匙	面粉	,	季节	出色地

[wɪð; wɪθ] [sɔːlt] ,

with	salt	,
和	盐	,

加入一个打散的鸡蛋、四汤匙半面粉，并用盐充分调味。

['pepər] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər] .

pepper	and	one	teaspoon	sugar	.
胡椒	和	一	茶匙	糖	.

胡椒粉和一茶匙糖。

[drɑːp] [baɪ] ['spuːnˌfʊlz] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [wel] [griːst] ['grɪdl] [ænd; ənd] [kʊk] [æz; əz] ['grɪdl] [keɪks] .

Drop	by	spoonfuls	on	a	hot	well	greased	griddle	and	cook	as	griddle	cakes	.
降低	经过	一勺	在	一个	热的	出色地	涂油	烤盘	和	厨师	作为	烤盘	蛋糕	.

将面糊用勺子舀到涂好油的热煎锅上，煎成煎饼。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [nuː] [jɔːk] [kaʊnts] .

They	should	be	the	size	of	New	York	Counts	.
他们	应该	是	这	尺寸	的	新的	约克	计数	.

它们应该和纽约县一样大。

[steɪl] [bred] [ænd; ənd] [ɪts] ['juːzɪz]

Stale	Bread	and	Its	Uses
陈旧	面包	和	它是	用途

隔夜面包及其用途

[bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ['pʊdɪŋ]

Bread	and	Butter	Pudding
面包	和	黄油	布丁

面包和黄油布丁

[fɪl] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bred] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [krʌsts] [ɑːr; ər]

Fill	a	buttered	baking	dish	with	slices	of	bread	from	which	the	crusts	are
充满	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	和	切片	的	面包	从	哪个	这	外壳	是

[trɪmd] [ɔːf] ,

trimmed	off	,
修剪过的	离开	,

在涂抹了黄油的烤盘中放入切掉面包皮的面包片，

[spred] [iːtʃ] [slaɪs] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tɜːrn] ['bʌtərd] [saɪd] .

spread	each	slice	generously	with	butter	and	turn	buttered	side	.
传播	每个	片	慷慨地	和	黄油	和	转动	涂黄油的	边	.

在每片面包上涂抹足量的黄油，然后翻面，使涂抹黄油的一面朝上。

['sprɪŋk(ə)l] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['leɪər] ['freʃli] - ['greɪtɪd] ['kəukəˌnʌt] .

Sprinkle	between	each	layer	freshly	-	grated	cocoanut	.
撒	之间	每个	层	新鲜的	-	磨碎的	椰子	.

在每层之间撒上新鲜磨碎的椰蓉。

[biːt] [θriː] [egz] ['slaɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] - [θɜːrd] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] - [fɔːrθ] ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt]

Beat **three** **eggs** **slightly** **,** **add** **two** **-** **thirds** **cup** **sugar** **,** **one** **-** **fourth** **teaspoonful** **salt**

打 三 鸡蛋 轻微地 , 添加 二 - 三分之一 杯子 糖 , 一 - 第四 一茶匙 盐

[ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt]['skɔːldɪd] [mɪlk] ;

and **one** **quart** **scalded** **milk** **;**

和 一 夸脱 烫伤 牛奶 ;

将三个鸡蛋稍微打散，加入三分之二杯糖、四分之一茶匙盐和一夸脱烫过的牛奶；

[streɪn] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['oʊvər] [bred] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [slaɪt] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] ['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv]

strain **this** **mixture** **over** **bread** **,** **add** **a** **slight** **grating** **of** **nutmeg** **over** **top** **of**

拉紧 这 混合物 超过 面包 , 添加 一个 轻微 格栅 的 肉豆蔻 超过 顶部 的

['pʊdɪŋ] ,

pudding **,**

布丁 ,

将混合物过滤后淋在面包上，在布丁表面撒上少许磨碎的肉豆蔻。

[let][stænd] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

let **stand** **thirty** **minutes** **.**

让 站立 三十 分钟 .

静置三十分钟。

[beɪk] ['sloʊli] [wʌn]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake **slowly** **one** **hour** **in** **a** **moderate** **oven** **.**

烤 缓慢地 一 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

在温度适宜的烤箱中慢烤一小时。

[braʊn] [ðə; ði][tɑːp] ['rɪtʃli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['kriːmi] [və'nɪlə] [ɔːr][hɑːrd] [sɔːs] .

Brown **the** **top** **richly** **and** **serve** **hot** **with** **Creamy** **Vanilla** **or** **Hard** **Sauce** **.**

棕色的 这 顶部 丰富 和 服务 热的 和 奶油状 香草 或者 难的 酱 .

将表面煎至金黄，趁热佐以奶油香草酱或硬酱食用。

['tʃɔːklət] [bred] ['pʊdɪŋ]

Chocolate **Bread** **Pudding**

巧克力 面包 布丁

巧克力面包布丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [steɪl] [bred] [krʌmz] .

2 **cups** **stale** **bread** **crumbs** **.**

2 杯子 陈旧 面包 面包屑 .

杯隔夜面包屑。

[wʌn][kwɔːrt]['skɔːldɪd] [mɪlk] .

1 **quart** **scalded** **milk** **.**

1 夸脱 烫伤 牛奶 .

1夸脱热牛奶。

[ˌtuː'tuː] [skwer] ['beɪkərz] ['tʃɔːklət] .

2 **squares** **Bakers** **chocolate** **.**

2 正方形 面包师 巧克力 .

2块贝克牌巧克力。

¾ [kʌp] ['ʃʊgər] .

¾ **cup** **sugar** **.**

¾ 杯子 糖 .

¾ 杯糖。

[θriː] [egz] .

3 **eggs** **.**

3 鸡蛋 .

3个鸡蛋。

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
¼ teaspoon salt .
¼ 茶匙 盐 .

¼茶匙盐。

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .
1 teaspoon vanilla .
1 茶匙 香草 .

1茶匙香草精。

⅓ [kʌp] [blæntʃt] [ænd; ənd]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['ɑːməndz] .
⅓ cup blanched and shredded almonds .
⅓ 杯子 焯水 和 碎 杏仁 .

⅓ 杯去皮切碎的杏仁。

['prɑːses] : [soʊk] [bred] [krʌmz] [ɪn] ['skɔːldɪd] [mɪlk] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] ; [melt] ['tʃɔːklət] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər]
Process : Soak bread crumbs in scalded milk thirty minutes ; melt chocolate over hot water
过程 : 浸泡 面包 面包屑 在 烫伤 牛奶 三十 分钟 ; 熔化 巧克力 超过 热的 水
,
,
,

步骤：将面包屑浸泡在热牛奶中三十分钟；将巧克力隔水融化，

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][frʌm; frəm][ðə; ði] [bred] [ænd; ənd][mɪlk] ['mɪkstʃər]
add half the sugar and sufficient milk from the bread and milk mixture
添加 一半 这 糖 和 充足的 牛奶 从 这 面包 和 牛奶 混合物
[tuː; tə] [pɔːr] ['redɪli] ;
to pour readily ;
到 倒 容易 ;

加入一半的糖，并从面包和牛奶混合物中加入适量的牛奶，以便能够轻松倒入；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [bred] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] , ['slaɪtli]
add to bread with remaining sugar , salt and vanilla , add eggs , slightly
添加 到 面包 和 其余的 糖 , 盐 和 香草 , 添加 鸡蛋 , 轻微地
['biːtn] , [ænd; ənd]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [nʌts] .
beaten , and shredded nuts .
被打败 , 和 碎 坚果 .

将剩余的糖、盐和香草精加入面包中，加入稍微打散的鸡蛋和碎坚果。

[tɜːrn][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ['sloʊli] [wʌn]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Turn in a buttered pudding dish and bake slowly one hour in a moderate oven .
转动 在 一个 涂黄油的 布丁 盘子 和 烤 缓慢地 一 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

将面糊倒入抹了黄油的布丁盘中，放入中等温度的烤箱慢烤一小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːrd][ɔːr] [kriːm] [sɔːs] .
Serve with Hard or Cream Sauce .
服务 和 难的 或者 奶油 酱 .

可搭配硬酱或奶油酱食用。

['dʒɜːrmən] [toʊst]
German Toast
德语 吐司

德式吐司

[fɔːr] [egz] .
4 eggs .
4 鸡蛋 .

4个鸡蛋。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ teaspoon salt .
½ 茶匙 盐 .

½茶匙盐。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] .

2	**tablespoons**	**sugar**	**.**
2	汤匙	糖	.

2汤匙糖。

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] .

1	**cup**	**milk**	**.**
1	杯子	牛奶	.

1 杯牛奶。

[eɪt]['slaɪsɪz] [steɪl] [bred] .

8	**slices**	**stale**	**bread**	**.**
8	切片	陈旧	面包	.

8 片隔夜面包。

['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [fjuː] [greɪnz] ['sɪnəmən] .

Powdered	**sugar**	**and**	**few**	**grains**	**cinnamon**	**.**
粉末状	糖	和	很少	谷物	肉桂	.

糖粉和少许肉桂粉。

['prɑːses] : [kʌt] [bred] [ɪn][wʌn] - [θɜːrd] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] .

Process	**:**	**Cut**	**bread**	**in**	**one**	**-**	**third**	**inch**	**slices**	**,**	**remove**	**the**	**crusts**	**.**
过程	:	切	面包	在	一	-	第三	英寸	切片	,	消除	这	外壳	.

步骤：将面包切成三分之一英寸厚的片，去掉面包皮。

[biːt] [egz] ['slaɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] .

Beat	**eggs**	**slightly**	**,**	**add**	**ingredients**	**in**	**the**	**order**	**given**	**.**
打	鸡蛋	轻微地	,	添加	原料	在	这	命令	给定	.

稍微打散鸡蛋，按顺序加入配料。

[soʊk] [bred] [ɪn] ['mɪkstʃər] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .

Soak	**bread**	**in**	**mixture**	**until**	**soft**	**.**
浸泡	面包	在	混合物	直到	柔软的	.

将面包浸泡在混合液中直至变软。

[kʊk] [ɑːn][hɑːt] , [wel] - [griːst] ['grɪdl] , [braʊn] [ɑːn][wʌn][saɪd] , [tɜːrn][ænd; ənd] [braʊn] [ɑːn][ðə; ði]

Cook	**on**	**hot**	**,**	**well**	**-**	**greased**	**griddle**	**,**	**brown**	**on**	**one**	**side**	**,**	**turn**	**and**	**brown**	**on**	**the**
厨师	在	热的	,	出色地	-	涂油	烤盘	,	棕色的	在	一	边	,	转动	和	棕色的	在	这

['ʌðər] .

other	**.**
其他	.

在热的、涂满油脂的煎锅上煎，一面煎至棕色，翻面煎至另一面棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['bʌtər] [ɪf] ['nesəseri] .

Add	**more**	**butter**	**if**	**necessary**	**.**
添加	更多的	黄油	如果	必要的	.

必要时可添加更多黄油。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['grɪdl] [tuː; tə] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]

Remove	**from**	**griddle**	**to**	**serving**	**dish**	**,**	**sprinkle**	**lightly**	**with**	**powdered**	**sugar**
消除	从	烤盘	到	服务	盘子	,	撒	轻轻	和	粉末状	糖

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] ['sɪnəmən] .

and	**a**	**few**	**grains**	**cinnamon**	**.**
和	一个	很少	谷物	肉桂	.

从烤盘中取出，盛入盘中，轻轻撒上糖粉和少许肉桂粉。

[sɜːrv] [fɔːr; fər] ['brekfəst] [ɔːr] ['lʌntʃən] .

Serve	**for**	**breakfast**	**or**	**luncheon**	**.**
服务	为了	早餐	或者	午餐	.

可作早餐或午餐食用。

[braʊn] ['beti]
Brown Betty
棕色的 贝蒂

布朗·贝蒂

[wʌn] [smɔːl] , [steɪl] , ['beɪkərz] [loʊf] .
1 small , stale , bakers loaf .
1 小的 , 陈旧 , 面包师 面包 .

个小的、不新鲜的面包。

⅓ [kʌp] ['bʌtər] .
⅓ cup butter .
⅓ 杯子 黄油 .

三分之一杯黄油。

[wʌn] [kwɔːrt] , [slaɪst] , [tɑːrt] ['æplz] .
1 quart , sliced , tart apples .
1 夸脱 , 切片 , 酸 苹果 .

1夸脱切片酸苹果。

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər] .
⅓ cup sugar .
⅓ 杯子 糖 .

⅓ 杯糖。

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] .
¼ teaspoon nutmeg .
¼ 茶匙 肉豆蔻 .

¼茶匙肉豆蔻粉。

['greɪtɪd] [raɪnd] ½ ['lemən] .
Grated rind ½ lemon .
磨碎的 果皮 ½ 柠檬 .

半个柠檬的磨碎柠檬皮。

[dʒuːs] [wʌn] ['lemən] .
Juice one lemon .
汁 一 柠檬 .

榨一个柠檬的汁。

['prɑːses] : [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌst] [frʌm; frəm] [bred] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [θɪk] ['slaɪsɪz] ,
Process : Remove the crust from bread and cut in thick slices ,
过程 : 消除 这 地壳 从 面包 和 切 在 厚的 切片 ,

制作过程：去除面包皮，切成厚片。

[greɪt] [iːtʃ] [slaɪs] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [kroʊ'ket] ['bæskɪt] [ɔːr] ['kɑːləndər] .
grate each slice by rubbing it through the croquette basket or colander .
格特 每个 片 经过 擦 它 通过 这 炸丸子 篮子 或者 滤器 .

将每片面包用炸丸子篮或漏勺摩擦磨碎。

[melt] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [krʌmz] [ænd; ənd] [tɔːs] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] ,
Melt butter in a sauce - pan , add crumbs and toss lightly with a fork ,
熔化 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 添加 面包屑 和 折腾 轻轻 和 一个 叉 ,

在平底锅中融化黄油，加入面包屑，用叉子轻轻拌匀。

['kʌvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [wel] - ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [krʌmz] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [hæf] [ðə; ði] ['æplz] ,
cover bottom of well - buttered baking dish with crumbs and cover with one half the apples ,
覆盖 底部 的 出色地 - 涂黄油的 烘烤 盘子 和 面包屑 和 覆盖 和 一 一半 这 苹果 ,

在涂抹了黄油的烤盘底部铺上一层面包屑，然后放上苹果的一半。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][hæf][ðə; ði]['ʃʊgər] , ['nʌtmeg] , ['lemən][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs] [mɪkst] [tə'geðər] ;

sprinkle	**with**	**half**	**the**	**sugar**	**,**	**nutmeg**	**,**	**lemon**	**rind**	**and**	**juice**	**mixed**	**together**	**;**
撒	和	一半	这	糖	,	肉豆蔻	,	柠檬	果皮	和	汁	混合	一起	;

[rɪ'piːt] ,

repeat	**,**
重复	,

撒上混合好的糖、肉豆蔻、柠檬皮屑和柠檬汁的一半；重复此步骤。

['hævɪŋ] ['leɪər] [krʌmz] [ɑːn][tɑːp] .

having	**layer**	**crumbs**	**on**	**top**	**.**
拥有	层	面包屑	在	顶部	.

顶部铺有一层面包屑。

[beɪk] ['fɔːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] ,

Bake	**forty**	**-**	**five**	**minutes**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**,**
烤	四十	-	五	分钟	在	一个	缓和	烤箱	,

在中等温度的烤箱中烘烤45分钟。

['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['peɪpər][ðə; ði][fɜːrst]['θɜːrti] ['mɪnɪts] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] .

cover	**with**	**a**	**buttered**	**paper**	**the**	**first**	**thirty**	**minutes**	**of**	**cooking**	**.**
覆盖	和	一个	涂黄油的	纸	这	第一的	三十	分钟	的	烹饪	.

烹饪的前三十分钟用涂了黄油的纸盖住。

[rɪ'muːv] ['peɪpər][ænd; ənd] [braʊn] ['rɪtʃli] .

Remove	**paper**	**and**	**brown**	**richly**	**.**
消除	纸	和	棕色的	丰富	.

去掉包装纸，烤至金黄酥脆。

['æp(ə)l] [bred] ['pʊdɪŋ]

Apple	**Bread**	**Pudding**
苹果	面包	布丁

苹果面包布丁

['kʌvər] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [tuː; tə][wʌn] - [θɜːrd][ɪts] [depθ] [wɪð; wɪθ]

Cover	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**well**	**-**	**buttered**	**baking**	**dish**	**to**	**one**	**-**	**third**	**its**	**depth**	**with**
覆盖	这	底部	的	一个	出色地	-	涂黄油的	烘烤	盘子	到	一	-	第三	它是	深度	和

['æp(ə)l] [sɔːs] ,

Apple	**Sauce**	**,**
苹果	酱	,

在涂抹了黄油的烤盘底部铺上一层苹果酱，厚度约为烤盘深度的三分之一。

[ə'reɪndʒ] [steɪl] [bred] [spred] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ][sɔːft] ['bʌtər] ,

arrange	**stale**	**bread**	**spread**	**generously**	**with**	**soft**	**butter**	**,**
安排	陈旧	面包	传播	慷慨地	和	柔软的	黄油	,

将涂抹了大量软化黄油的隔夜面包摆放好，

[krʌsts] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [bred] [kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fɪt] ['kloʊsli] [tə'geðər] ['oʊvər]['æp(ə)l]

crusts	**removed**	**and**	**bread**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**and**	**fit**	**closely**	**together**	**over**	**Apple**
外壳	已移除	和	面包	切	在	小的	件	和	合身	密切	一起	超过	苹果

[sɔːs] .

Sauce	**.**
酱	.

去掉面包皮，将面包切成小块，紧密地铺在苹果酱上。

['sprɪŋk(ə)l] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] ; [dɑːt]['oʊvər]

Sprinkle	**generously**	**with**	**sugar**	**mixed**	**with**	**one**	**-**	**half**	**teaspoon**	**cinnamon**	**;**	**dot**	**over**
撒	慷慨地	和	糖	混合	和	一	-	一半	茶匙	肉桂	;	点	超过

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

top	**with**	**two**	**tablespoons**	**butter**	**.**
顶部	和	二	汤匙	黄油	.

撒上大量混合了半茶匙肉桂粉的糖；再在上面点缀两汤匙黄油。

[beɪk] ['θɜːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**thirty**	**-**	**five**	**minutes**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	三十	-	五	分钟	在	一个	缓和	烤箱	.

在中等温度的烤箱中烘烤35分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːrd] [sɔːs] [ɔːr] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] .

Serve	**with**	**Hard**	**Sauce**	**or**	**sugar**	**and**	**cream**	**.**
服务	和	难的	酱	或者	糖	和	奶油	.

可搭配硬酱或糖和奶油食用。

[kruːsteɪdz] [ʌv; əv] [bred]

Croustades	**of**	**Bread**
克鲁斯塔德	的	面包

面包酥皮

[kruːsteɪdz] [ʌv; əv] [bred]

Croustades	**of**	**Bread**
克鲁斯塔德	的	面包

面包酥皮

[ʃeɪp] [steɪl] [bred] [kʌt] [ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ['ɪntuː] [bɑːksɪz] , ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] ;

Shape	**stale**	**bread**	**cut**	**in**	**two**	**and**	**one**	**-**	**half**	**inch**	**slices**	**into**	**boxes**	**,**	**using**	**a**	**biscuit**	**cutter**	**;**
形状	陈旧	面包	切	在	二	和	一	-	一半	英寸	切片	进入	盒子	,	使用	一个	饼干	刀具	;

将切成 2.5 英寸厚片的隔夜面包，用饼干模具压成方格状；

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['smɔːlər] ['kʌtər] [stæmp] [aʊt] ['sentər] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l] [nɑːt][tuː; tə] [kʌt] [θruː] .

with	**a**	**smaller**	**cutter**	**stamp**	**out**	**centre**	**,**	**being**	**careful**	**not**	**to**	**cut**	**through**	**.**
和	一个	较小的	刀具	邮票	出去	中心	,	存在	小心	不是	到	切	通过	.

用较小的切割刀在中心冲压，小心不要切穿。

[ðə; ði] [wɔːl] [ʌv; əv] [bɑːksɪz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wʌn] - [θɜːrd] [ɪntʃ] [θɪk] .

The	**wall**	**of**	**boxes**	**should**	**be**	**one**	**-**	**third**	**inch**	**thick**	**.**
这	墙	的	盒子	应该	是	一	-	第三	英寸	厚的	.

箱子的壁厚应为三分之一英寸。

[pleɪs] [bɑːksɪz] [ɑːn] [ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd] [beɪst] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [eg] [daɪ'luːtɪd] [wɪð; wɪθ] [koʊld] [mɪlk] ,

Place	**boxes**	**on**	**a**	**plate**	**and**	**baste**	**them**	**with**	**egg**	**diluted**	**with**	**cold**	**milk**	**,**
地方	盒子	在	一个	盘子	和	绷	他们	和	蛋	稀	和	寒冷的	牛奶	,

将盒子放在盘子上，用冷牛奶稀释的蛋液涂抹盒子表面。

['juːzɪŋ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk] [tuː; tə] [iːtʃ] [eg] .

using	**two**	**tablespoons**	**milk**	**to**	**each**	**egg**	**.**
使用	二	汤匙	牛奶	到	每个	蛋	.

每个鸡蛋配两汤匙牛奶。

['siːz(ə)n] [eg] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [wen] [iːtʃ] [bɑːks] [ɪz] [wel] - [soʊkt] , [dreɪn] , [lɪft] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['spætʃələ] ,

Season	**egg**	**with**	**salt**	**,**	**and**	**when**	**each**	**box**	**is**	**well**	**-**	**soaked**	**,**	**drain**	**,**	**lift**	**carefully**	**with**	**a**	**spatula**	**,**
季节	蛋	和	盐	,	和	什么时候	每个	盒子	是	出色地	-	浸泡过	,	流走	,	举起	小心	和	一个	抹刀	,

用盐给鸡蛋调味，待每个盒子充分浸泡后，沥干水分，用铲子小心地取出。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [kroʊ'ket] ['bæskɪt] [ænd; ənd] [fraɪ][ɪn] [diːp] , [hɑːt][fæt] .

place	**in**	**a**	**croquette**	**basket**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**,**	**hot**	**fat**	**.**
地方	在	一个	炸丸子	篮子	和	炒	在	深的	,	热的	胖的	.

放入炸丸子篮中，用滚烫的油炸至金黄。

[dreɪn] [ɑːn] [braʊn] ['peɪpər] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [kriːmd] ['tʃɪkɪn] , ['swiːtbredz] , ['mʌʃrʊmz] ,
Drain **on** **brown** **paper** **and** **fill** **with** **creamed** **chicken** **,** **sweetbreads** **,** **mushrooms** **,**
流走 在 棕色的 纸 和 充满 和 奶油 鸡 , 甜面包 , 蘑菇 ,
[breɪnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
brains **,** **etc** **.**
大脑 , ETC .

沥干水分，放在牛皮纸上，然后填入奶油鸡肉、牛胸腺、蘑菇、脑花等。

['pʊdɪŋ] ['sɔːsɪz]
Pudding **Sauces**
布丁 酱汁

布丁酱

['kriːmi] [sɔːs]
Creamy **Sauce**
奶油状 酱

奶油酱

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [wɪpt] [kriːm] .
2 **cups** **whipped** **cream** **.**
2 杯子 鞭打 奶油 .

杯鲜奶油。

[kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] .
Confectioner's **sugar** **.**
糖果商 糖 .

糖粉。

['brændi] , ['ʃeri] [waɪn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] ['nʌtmeg] [ɔːr] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .
Brandy **,** **sherry** **wine** **and** **a** **few** **grains** **nutmeg** **or** **vanilla** **extract** **.**
白兰地 , 雪利酒 葡萄酒 和 一个 很少 谷物 肉豆蔻 或者 香草 提炼 .

白兰地、雪利酒和少许肉豆蔻或香草精。

['prɑːses] : ['swiːtn] [kriːm] [tuː; tə] [teɪst] ([wɪl] [rɪ'kwaɪər] [ə'baʊt] [tuː] - [θɜːrd] [kʌp] ['ʃʊgər]) , [ˌeɪ diː 'diː]
Process **:** **Sweeten** **cream** **to** **taste** **(** **will** **require** **about** **two** **-** **thirds** **cup** **sugar** **)** **,** **add**
过程 : 甜味剂 奶油 到 品尝 (将要 要求 关于 二 - 三分之一 杯子 糖) , 添加
['fleɪvərɪŋ] [dɪ'zaɪrd] ,
flavoring **desired** **,**
调味 想要的 ,

步骤：将奶油加糖调味（大约需要三分之二杯糖），加入所需的调味料，

['kɑːnstəntli] ['biːtɪŋ] ['mɪkstʃər] ['veri] ['sloʊli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['waɪər] [wɪsk] .
constantly **beating** **mixture** **very** **slowly** **with** **a** **wire** **whisk** **.**
不断地 殴打 混合物 非常 缓慢地 和 一个 金属丝 拂 .

用打蛋器缓慢地不断搅拌混合物。

[və'nɪlə] [sɔːs]
Vanilla **Sauce**
香草 酱

香草酱

½ [kʌp] ['ʃʊgər] .
½ **cup** **sugar** **.**
½ 杯子 糖 .

半杯糖。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ] .
1 **tablespoon** **cornstarch** **.**
1 汤匙 玉米淀粉 .

1汤匙玉米淀粉。

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

⅛	teaspoon	salt	.
⅛	茶匙	盐	.

⅛茶匙盐。

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

1	cup	boiling	water	.
1	杯子	沸腾	水	.

1 杯沸水。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

2	tablespoons	butter	.
2	汤匙	黄油	.

2汤匙黄油。

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .

1	teaspoon	vanilla	.
1	茶匙	香草	.

1茶匙香草精。

['prɑːses] : [sɪft] [tə'geðər] ['ʃʊgər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Process	:	Sift	together	sugar	,	cornstarch	and	salt	.
过程	:	筛	一起	糖	,	玉米淀粉	和	盐	.

制作过程：将糖、玉米淀粉和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] , ['grædʒuəli] , ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['biːtɪŋ] [kən'tɪnjuəli] ; [kʊk] [sɪks] ['mɪnɪts] .

Add	,	gradually	,	boiling	water	,	beating	continually	;	cook	six	minutes	.
添加	,	逐步地	,	沸腾	水	,	殴打	持续	;	厨师	六	分钟	.

慢慢加入沸水，不断搅拌；煮六分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [reɪndʒ] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] ['bʌtər] , ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [smɔːl] ['bɪts] .

Remove	from	range	and	beat	in	butter	,	adding	it	in	small	bits	.
消除	从	范围	和	打	在	黄油	,	添加	它	在	小的	比特	.

将炉灶上的炉灶移开，加入黄油，一点一点地搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [biːt] ['θɜːrəli] ; [kiːp] [hɑːt] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] .

Add	vanilla	,	beat	thoroughly	;	keep	hot	over	hot	water	.
添加	香草	,	打	彻底	;	保持	热的	超过	热的	水	.

加入香草精，充分搅拌；隔水保温。

['lemən] [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [sɔːs] [ɑːr; ər] [meɪd] [seɪm] [æz; əz] ['fɔːrgoʊɪŋ] ,

Lemon	and	Orange	Sauce	are	made	same	as	foregoing	,
柠檬	和	橙子	酱	是	制成	相同的	作为	前文	,

柠檬橙汁酱的做法与前述相同。

['juːzɪŋ] [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['lemən] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

using	one	teaspoon	of	lemon	or	orange	extract	in	place	of	vanilla	.
使用	一	茶匙	的	柠檬	或者	橙子	提炼	在	地方	的	香草	.

用一茶匙柠檬或橙子提取物代替香草精。

[ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['lemən] [sɔːs] .

A	few	grains	of	nutmeg	may	be	added	to	Lemon	Sauce	.
一个	很少	谷物	的	肉豆蔻	可能	是	额外	到	柠檬	酱	.

可以在柠檬酱中加入少许肉豆蔻粉。

[piːtʃ] [ˌkænə'peɪ]

Peach	Canapes
桃	开胃小菜

桃子小点心

[soʊ'teɪ] ['sɜːrkl] [ʌv; əv] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪk] [ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .

Saute	circles	of	stale	sponge	cake	in	butter	until	delicately	browned	.
炒	界	的	陈旧	海绵	蛋糕	在	黄油	直到	轻柔地	棕色	.

将几片隔夜海绵蛋糕切成圆片，用黄油煎至表面呈浅棕色。

[rʌb] [ðə; ði] [left] - ['oʊvər] [kænd] ['piːtʃɪz] [dreɪnd] [frʌm; frəm] [ðer; ðər] ['lɪkər] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

Rub	**the**	**left**	**-**	**over**	**canned**	**peaches**	**drained**	**from**	**their**	**liquor**	**through**	**a**	**sieve**	**,**
擦	这	左边	-	超过	罐装	桃子	排水	从	他们的	酒	通过	一个	筛	,

['swiːtn] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,

sweeten	**with**	**powdered**	**sugar**	**,**
甜味	和	粉末状	糖	,

将沥干汁水的罐装桃子用筛子过滤，再撒上糖粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [slaɪt] ['greɪtɪŋ] ['nʌtmeg] .

add	**a**	**few**	**drops**	**lemon**	**juice**	**and**	**a**	**slight**	**grating**	**nutmeg**	**.**
添加	一个	很少	滴	柠檬	汁	和	一个	轻微	格栅	肉豆蔻	.

加入几滴柠檬汁和少许磨碎的肉豆蔻。

[paɪl] [piːtʃ] [pʌlp] [ɑːn] ['sɜːrkl] [ʌv; əv] [keɪk] , [mæsk] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] ['sweitənd] [ænd; ənd]

Pile	**peach**	**pulp**	**on**	**circles**	**of**	**cake**	**,**	**mask**	**with**	**whipped**	**cream**	**sweetened**	**and**
桩	桃	纸浆	在	界	的	蛋糕	,	面具	和	鞭打	奶油	加糖	和

['fleɪvər] ,

flavored	**,**
调味	,

将桃子果肉堆放在蛋糕片上，用加糖调味的鲜奶油覆盖。

['delɪkətli] , [wɪð; wɪθ] [piːtʃ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

delicately	**,**	**with**	**peach**	**extract**	**.**
轻柔地	,	和	桃	提炼	.

质地细腻，添加了桃子提取物。

[sɜːrv] [æz; əz] [dɪ'zɜːrt] .

Serve	**as**	**dessert**	**.**
服务	作为	甜点	.

作为甜点享用。

[hɑːrd] [sɔːs]

Hard	**Sauce**
难的	酱

硬酱

⅓ [kʌp] ['bʌtər] .

⅓	**cup**	**butter**	**.**
⅓	杯子	黄油	.

三分之一杯黄油。

[wʌn] [kʌp] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] .

1	**cup**	**Confectioner's**	**sugar**	**.**
1	杯子	糖果商	糖	.

杯糖粉。

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .

½	**teaspoon**	**vanilla**	**.**
½	茶匙	香草	.

½茶匙香草精。

½ ['tiːspuːn] ['lemən] .

½	**teaspoon**	**lemon**	**.**
½	茶匙	柠檬	.

半茶匙柠檬汁。

['prɑːses] : [kriːm] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [waɪl] ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Process	**:**	**Cream**	**butter**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**while**	**stirring**	**constantly**	**.**
过程	:	奶油	黄油	,	添加	糖	逐步地	,	尽管	搅拌	不断地	.

步骤：将黄油打发，一边搅拌一边逐渐加入糖。

[ˌeɪ diː 'diː][iks'trækts] , [drɑːp][baɪ][drɑːp] , [waɪl] ['biːtɪŋ] .

Add	**extracts**	**,**	**drop**	**by**	**drop**	**,**	**while**	**beating**	**.**
添加	提取物	,	降低	经过	降低	,	尽管	殴打	.

一边搅拌一边一滴一滴地加入提取物。

['brændi] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv][iks'trækts] .

Brandy	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**extracts**	**.**
白兰地	可能	是	用过的	反而	的	提取物	.

可以用白兰地代替提取物。

[fɔːrs] ['mɪkstʃər] [θruː] [ə; eɪ]['peɪstri][bæg][ænd; ənd][stɑːr] [tuːb] [ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ][koʊld] [pleɪt] ,

Force	**mixture**	**through**	**a**	**pastry**	**bag**	**and**	**star**	**tube**	**on**	**to**	**a**	**cold**	**plate**	**,**
力量	混合物	通过	一个	糕点	包	和	星星	管子	在	到	一个	寒冷的	盘子	,

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] .

sprinkle	**with**	**nutmeg**	**.**
撒	和	肉豆蔻	.

将混合物通过裱花袋和星形裱花嘴挤到冷盘子上，撒上肉豆蔻粉。

['kɔːfi] ['dʒeli]

Coffee	**Jelly**
咖啡	果冻

咖啡果冻

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjuleɪtɪd]['dʒelətɪn] .

2	**tablespoons**	**granulated**	**gelatin**	**.**
2	汤匙	颗粒状	明胶	.

2汤匙颗粒状明胶。

⅓ [kʌp][koʊld]['wɔːtər] .

⅓	**cup**	**cold**	**water**	**.**
⅓	杯子	寒冷的	水	.

三分之一杯冷水。

[wʌn][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

1	**cup**	**boiling**	**water**	**.**
1	杯子	沸腾	水	.

1 杯沸水。

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] .

6	**tablespoons**	**sugar**	**.**
6	汤匙	糖	.

6汤匙糖。

[ˌtuː'tuː][kʌps] [left] - ['oʊvər] ['kɔːfi] .

2	**cups**	**left**	**-**	**over**	**coffee**	**.**
2	杯子	左边	-	超过	咖啡	.

剩下2杯咖啡。

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .

½	**teaspoon**	**vanilla**	**.**
½	茶匙	香草	.

½茶匙香草精。

['kɔːfi] ['dʒeli]

Coffee	**Jelly**
咖啡	果冻

咖啡果冻

['prɑːses] : [soʊk] ['dʒelətɪn] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] , [dɪ'zɑːlv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [streɪn]

Process	**:**	**Soak**	**gelatin**	**thirty**	**minutes**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**dissolve**	**in**	**boiling**	**water**	**,**	**strain**
过程	:	浸泡	明胶	三十	分钟	在	寒冷的	水	,	溶解	在	沸腾	水	,	拉紧

[θruː] [sɪv] ,

through	**sieve**	**,**
通过	筛	,

制作方法：将明胶在冷水中浸泡三十分钟，用沸水溶解，然后用筛子过滤。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['kɔːfi] , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

add	**to**	**sugar**	**and**	**coffee**	**,**	**add**	**vanilla**	**.**
添加	到	糖	和	咖啡	,	添加	香草	.

加入糖和咖啡，再加入香草精。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [rɪŋ] [moʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Turn	**into**	**a**	**ring**	**mold**	**and**	**chill**	**.**
转动	进入	一个	戒指	模具	和	寒意	.

倒入环形模具中冷藏。

[ʌn'moʊld] [ɑːn] [ə; eɪ] [koʊld] [glæs] ['plætər] [ænd; ənd] [fɪl] ['sentər] [ʌv; əv] [moʊld] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] ,

Unmold	**on**	**a**	**cold**	**glass**	**platter**	**and**	**fill**	**centre**	**of**	**mold**	**with**	**whipped**	**cream**	**,**
脱模	在	一个	寒冷的	玻璃	拼盘	和	充满	中心	的	模具	和	鞭打	奶油	,

将蛋糕脱模，放在冰冷的玻璃盘上，并在模具中心填入打发的奶油。

['sweitənd] [ænd; ənd] ['fleɪvər] , ['delɪkətli] , [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] .

sweetened	**and**	**flavored**	**,**	**delicately**	**,**	**with**	**vanilla**	**.**
加糖	和	调味	,	轻柔地	,	和	香草	.

用香草精调味，味道清淡。

['kændid] ['ɔrɪndʒ] [piːl]

Candied	**Orange**	**Peel**
腩	橙子	果皮

糖渍橙皮

[seɪv] [ðə; ði] [left] - ['oʊvər] [piːl] [frʌm; frəm] [fɔːr] [lɑːrdʒ] [θɪnd] - [skɪn] ['ɔːrɪndʒɪz] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːrtərz] [ɔːr]

Save	**the**	**left**	**-**	**over**	**peel**	**from**	**four**	**large**	**thinned**	**-**	**skin**	**oranges**	**cut**	**in**	**quarters**	**or**
节省	这	左边	-	超过	果皮	从	四	大的	变薄	-	皮肤	橙子	切	在	四分之一	或者

[hævz] .

halves	**.**
一半	.

将四个皮薄的大橙子切成四分之一或两半后，剩下的橙皮保存起来。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] , [let] [stænd] ['oʊvər] [naɪt] .

Cover	**with**	**cold**	**salted**	**water**	**,**	**let**	**stand**	**over**	**night**	**.**
覆盖	和	寒冷的	咸的	水	,	让	站立	超过	夜晚	.

用冷盐水浸泡，静置过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [dreɪn] [ænd; ənd] [rɪns] ['θɜːrəli] .

In	**the**	**morning**	**drain**	**and**	**rinse**	**thoroughly**	**.**
在	这	早晨	流走	和	冲洗	彻底	.

早上沥干水分并彻底冲洗干净。

[pʊt] [piːl] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

Put	**peel**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**and**	**cover**	**with**	**cold**	**water**	**,**	**bring**	**to**	**boiling**	**point**	**,**
放	果皮	在	一个	酱	-	平底锅	和	覆盖	和	寒冷的	水	,	带来	到	沸腾	观点	,

将果皮放入平底锅中，加冷水没过果皮，煮沸。

[let] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , [pɔːr] [ɔːf] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [freʃ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [rɪ'piːt]

let	**boil**	**five**	**minutes**	**,**	**pour**	**off**	**water**	**and**	**cover**	**with**	**fresh**	**boiling**	**water**	**;**	**repeat**
让	熬	五	分钟	,	倒	离开	水	和	覆盖	和	新鲜的	沸腾	水	;	重复

[θriː] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

煮沸五分钟，倒掉水，再加入新鲜的沸水；重复三次。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][let] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Then	**add**	**boiling**	**water**	**and**	**let**	**cook**	**until**	**tender**	**.**
然后	添加	沸腾	水	和	让	厨师	直到	投标	.

然后加入沸水，煮至软烂。

[dreɪn] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [waɪt] ['pɔːrʃ(ə)n] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['tiːspuːn] .

Drain	**and**	**remove**	**the**	**white**	**portion**	**,**	**using**	**a**	**teaspoon**	**.**
流走	和	消除	这	白色的	部分	,	使用	一个	茶匙	.

沥干水分，用茶匙撇去白色部分。

[kʌt] [piːl] [ɪn] ['nærəʊ] [ʃredz] , ['juːzɪŋ][ðə; ði] [ʃɪrz] .

Cut	**peel**	**in**	**narrow**	**shreds**	**,**	**using**	**the**	**shears**	**.**
切	果皮	在	狭窄的	碎屑	,	使用	这	剪	.

用剪刀将果皮切成细丝。

[prɪ'per] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ʌv; əv] [tuː] [kʌps] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌp] ['wɔːtər] , [skɪm] ['sɪrəp] [ɪf] ['nesəseri] ,

Prepare	**a**	**syrup**	**of**	**two**	**cups**	**sugar**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**water**	**,**	**skim**	**syrup**	**if**	**necessary**	**,**
准备	一个	糖浆	的	二	杯子	糖	和	一	-	一半	杯子	水	,	撇去	糖浆	如果	必要的	,

准备一份糖浆，用两杯糖和半杯水制成，如有必要，撇去糖浆中的糖分。

[ænd; ənd][let] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][spɪnz][ə; eɪ] [θred] [wen] [drɑːpt] [frʌm; frəm][ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] .

and	**let**	**cook**	**until**	**it**	**spins**	**a**	**thread**	**when**	**dropped**	**from**	**the**	**tip**	**of**	**a**	**wooden**	**spoon**	**.**
和	让	厨师	直到	它	旋转	一个	线	什么时候	掉落	从	这	提示	的	一个	木制的	勺子	.

煮至用木勺尖轻轻一滴，汤汁能拉出细丝即可。

['sɪmər] [ʃredz] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [piːl] [ɪn] ['sɪrəp] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [əb'zɔːrbd] ['nɪrli] [ɔːl][ðə; ði] ['sɪrəp] ; ; ;

Simmer	**shreds**	**of**	**orange**	**peel**	**in**	**syrup**	**until**	**they**	**have**	**absorbed**	**nearly**	**all**	**the**	**syrup**
煨	碎屑	的	橙子	果皮	在	糖浆	直到	他们	有	吸收	几乎	全部	这	糖浆

将橙皮丝放入糖浆中慢炖，直至橙皮丝吸收几乎所有糖浆；

[ðen] [bɔɪl] ['ræpɪdli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [iːtʃ] [ʃrɛd] [ɪz] [wel] ['koʊtɪd] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .

then	**boil**	**rapidly**	**,**	**stirring**	**until**	**each**	**shread**	**is**	**well**	**coated**	**with**	**sugar**	**.**
然后	熬	快速	,	搅拌	直到	每个	碎	是	出色地	涂层	和	糖	.

然后快速煮沸，不断搅拌，直到每一丝丝都均匀地裹上糖。

[dreɪn] [ænd; ənd] [koʊt] [wɪð; wɪθ] [faɪn] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] .

Drain	**and**	**coat**	**with**	**fine**	**granulated**	**sugar**	**.**
流走	和	外套	和	美好的	颗粒状	糖	.

沥干水分，裹上一层细砂糖。

[let] [draɪ][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm]['ʌv(ə)n] .

Let	**dry**	**in**	**a**	**warm**	**oven**	**.**
让	干燥	在	一个	温暖的	烤箱	.

放入温热的烤箱中烘干。

[ðen] [stɔːr] [ɪn][tɪn] [left]['oʊvər] ['kristəlaiz] ['dʒɪndʒər][ɔːr] ['mɑːrʃmeloʊ] [bɑːksɪz] .

Then	**store**	**in**	**tin**	**left**	**over**	**crystalized**	**ginger**	**or**	**marshmallow**	**boxes**	**.**
然后	店铺	在	锡	左边	超过	结晶	姜	或者	棉花糖	盒子	.

然后将剩下的糖渍姜或棉花糖盒子装进锡罐里保存。

[ɪn][kən'kluːʒ(ə)n] — [let] ['nʌθɪŋ] [biː; bi] ['weɪstɪd]

In	**Conclusion**	**—**	**Let**	**Nothing**	**Be**	**Wasted**
在	结论	—	让	没有什么	是	浪费

总之——不要浪费任何东西

[ðæt] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][hæm][left][frʌm; frəm] ['brekfəst] , ['faɪnli] [mɪnst] , [wɪl] ['daʊtləs] [meɪk] [wʌn]
That small piece of ham left from breakfast , finely minced , will doubtless make one
那 小的 片 的 火腿 左边 从 早餐 , 精细地 剁碎 , 将要 毫无疑问 制作 一
['teblspʊnˌfʊl] ,
tablespoonful ,
一汤匙 ,

早餐剩下的那一小块火腿，剁成碎末，肯定能做成一汤匙。

[wen] ['faɪnli] [mɪnst] , [fɔːr; fər][jʊr; jər] ['ɑːmlət] .
when finely minced , for your omelet .
什么时候 精细地 剁碎 , 为了 你的 煎蛋卷 .

切碎后，可以用来做煎蛋卷。

[ðə; ði][hæf] - [kʌp][ʌv; əv] [kriːmd] ['ʌnjənz] [left][frʌm; frəm] ['dɪnər] , [ɪf] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
The half - cup of creamed onions left from dinner , if rubbed through a sieve ,
这 一半 - 杯子 的 奶油 洋葱 左边 从 晚餐 , 如果 摩擦 通过 一个 筛 ,

晚餐剩下的半杯奶油洋葱，如果用筛子过滤一下，

['ædɪd] [tuː; tə] [θɪn] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] “ [hɑːrd] [bɔɪld] ” [egz] ,
added to thin white sauce and served with “ hard boiled ” eggs ,
额外 到 薄的 白色的 酱 和 服务 和 “ 难的 煮沸 ” 鸡蛋 ,

加入稀白酱中，配以“水煮蛋”食用。

[wɪl] ['fɜːrnɪʃ] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [dɪʃ] [fɔːr; fər] ['lʌntʃən] [ɔːr] ['sʌpər] .
will furnish a delicious dish for luncheon or supper .
将要 提供 一个 可口的 盘子 为了 午餐 或者 晚餐 .

将成为午餐或晚餐的美味佳肴。

[ðə; ði] [smɔːl] ['bɪts][ʌv; əv]['dʒeli] ['ædɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] ['beri] [paɪ] [wɪl] [mə'tɪriəli] [ɪm'pruːv] [ðə; ði] ['rɪtʃnəs]
The small bits of jelly added to a berry pie will materially improve the richness
这 小的 比特 的 果冻 额外 到 一个 浆果 馅饼 将要 重大 提升 这 丰富
[ʌv; əv][ɪts][dʒuːs] ,
of its juice ,
的 它是 汁 ,

在浆果派中加入少量果冻，会显著提升派汁的浓郁度。

[ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [mɪns] [miːt] , [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd]['nevər][biː; bi] [θroʊn] [ə'weɪ] .
or it may be added to the mince meat , but should never be thrown away .
或者 它 可能 是 额外 到 这 剁碎 肉 , 但 应该 绝不 是 抛掷 离开 .

或者可以添加到肉馅中，但绝对不能扔掉。

[ðə; ði] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['æp(ə)l][ænd; ənd] ['ʌðər] ['sɔːsɪz] [left] - ['oʊvər] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn][ə; eɪ]
The tablespoonful of apple and other sauces left - over may be used in a
这 一汤匙 的 苹果 和 其他 酱汁 左边 - 超过 可能 是 用过的 在 一个
['sɪmələr] [wei] .
similar way .
相似的 方式 .

剩下的那一汤匙苹果酱和其他酱料也可以用类似的方法利用。

[ðə; ði] [liːvz] [ænd; ənd] [ruːts] [ʌv; əv] ['seləri] , [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði]['aʊtər] [stɑːks] ,
The leaves and roots of celery , as well as the outer stocks ,
这 树叶 和 根 的 芹菜 , 作为 出色地 作为 这 外 股票 ,

芹菜的叶子和根，以及外茎，

[meɪ] [ɔːl][biː; bi] [juːst] ['iːðər] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [kriːm] [ʌv; əv] ['seləri] [suːp] [ɔːr][fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [ðə; ði]
may all be used either for making cream of celery soup or for flavoring the
可能 全部 是 用过的 任何一个 为了 制作 奶油 的 芹菜 汤 或者 为了 调味 这
[suːp] [stɑːk] .
soup stock .
汤 库存 .

所有这些都可以用来制作奶油芹菜汤，或者用来给汤底调味。

['broʊkən] ['krækərz] [ðæt] ['kænɑːt][biː; bi] [sɜːrvd] [ɑːn][ðə; ði]['teɪbl] , [meɪ] [biː; bi] [krʌʃt] ['mɑːdərətli]

Broken	**crackers**	**that**	**cannot**	**be**	**served**	**on**	**the**	**table**	**,**	**may**	**be**	**crushed**	**moderately**
破碎的	饼干	那	不能	是	服务	在	这	桌子	,	可能	是	碎	中等程度

[ænd; ənd] [juːst] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] ,

and	**used**	**for**	**stuffing**	**,**
和	用过的	为了	馅	,

不能直接上桌的碎饼干，可以稍微压碎后用作馅料。

[ɔːr] [meɪ] [biː; bi] [roʊld] [faɪn] [ænd; ənd] [juːst] [fɔːr; fər] ['krʌmɪŋ] ['ɔɪstər] , ['skɔləps][ɔːr] [fɪʃ] ,

or	**may**	**be**	**rolled**	**fine**	**and**	**used**	**for**	**crumbing**	**oysters**	**,**	**scallops**	**or**	**fish**	**,**
或者	可能	是	滚动	美好的	和	用过的	为了	碎屑	牡蛎	,	扇贝	或者	鱼	,

[krəu'kets] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

croquettes	**,**	**etc**	**.**
炸丸子	,	ETC	.

或者可以碾成细粉，用于给牡蛎、扇贝或鱼、炸丸子等裹上面包屑。

[ðer; ðər] [niːd] [biː; bi][noʊ] [weɪst] [ʌv; əv] [steɪl] [bred] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] .

There	**need**	**be**	**no**	**waste**	**of**	**stale**	**bread**	**in**	**the**	**kitchen**	**.**
那里	需要	是	不	浪费	的	陈旧	面包	在	这	厨房	.

厨房里完全不必浪费隔夜面包。

[fɔːr; fər] [steɪl] [bred] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn][æn; ən] ['ɪnfɪnət] [və'raɪəti][ʌv; əv] [weɪz] .

For	**stale**	**bread**	**can**	**be**	**used**	**in**	**an**	**infinite**	**variety**	**of**	**ways**	**.**
为了	陈旧	面包	能	是	用过的	在	一个	无限	种类	的	方式	.

剩面包的用途无穷无尽。

['oʊnli][ðə; ði] [θɪn] [braʊn] [krʌst] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [ðɪs] [meɪks] [gʊd] [fuːd] [fɔːr; fər][ðə; ði]

Only	**the**	**thin**	**brown**	**crust**	**may**	**be**	**removed**	**and**	**this**	**makes**	**good**	**food**	**for**	**the**
仅有的	这	薄的	棕色的	地壳	可能	是	已移除	和	这	制作	好的	食物	为了	这

['tʃɪkɪnz] .

chickens	**.**
鸡	.

只需去除薄薄的棕色外皮，这便是鸡的优质饲料。

[smɔːlz] ['bɪts][ʌv; əv] [bred] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][draɪd][ɪn][ðə; ði] ['wɔːrmɪŋ] ['ʌv(ə)n] ,

Smalls	**bits**	**of**	**bread**	**should**	**be**	**dried**	**in**	**the**	**warming**	**oven**	**,**
小号	比特	的	面包	应该	是	干燥	在	这	变暖	烤箱	,

将小块面包放入保温烤箱中烘干。

['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [tʃiːz] [klɔːθ] [tuː; tə] [prə'tekt] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] [dʌst] ,

covered	**with**	**a**	**piece**	**of**	**cheese**	**cloth**	**to**	**protect**	**it**	**from**	**dust**	**,**
涵盖	和	一个	片	的	奶酪	布	到	保护	它	从	灰尘	,

用一块纱布盖住，以防止沾染灰尘。

[ðen] [pæst] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɑːpər] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] .

then	**passed**	**through**	**the**	**meat**	**chopper**	**and**	**sifted**	**.**
然后	通过了	通过	这	肉	直升机	和	筛过的	.

然后经过绞肉机和筛子。

[ðə; ði][faɪn] [krʌmz] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['krʌmɪŋ] ['pɜːpəsəz, 'pɜːpəsɪz] ,

The	**fine**	**crumbs**	**are**	**used**	**for**	**crumbing**	**purposes**	**,**
这	美好的	面包屑	是	用过的	为了	碎屑	目的	,

细碎的面包屑用于裹面包屑。

[ænd; ənd][ðə; ði] [kɔːrs] [krʌmz] [fɔːr; fər][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ˌeɪ 'juː]['grætn] ['dɪʃɪz] .

and	**the**	**coarse**	**crumbs**	**for**	**the**	**top**	**of**	**Au**	**Gratin**	**dishes**	**.**
和	这	粗	面包屑	为了	这	顶部	的	奥	焗烤	菜肴	.

以及用于焗烤菜肴顶部的粗面包屑。

[ðə; ði]['ʌnjən][frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ə; eɪ][slaɪs][hæz; həz] [bɪn] [kʌt] ,

The	**onion**	**from**	**which**	**a**	**slice**	**has**	**been**	**cut**	**,**
这	洋葱	从	哪个	一个	片	有	到过	切	,

从洋葱上切下一片后，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɜːrnd] “ [kʌt][saɪd] ” [daʊn] [ɑːn][ə; eɪ] ['sɔːsər] , [ænd; ənd] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kʌp][ɔːr]
should be turned “ cut side ” down on a saucer , and covered with a cup or
应该 是 转向 “ 切 边 ” 向下 在 一个 碟子 , 和 涵盖 和 一个 杯子 或者
[smɔːl] [boʊl] ,
small bowl ,
小的 碗 ,

应将切面朝下放在碟子上，并用杯子或小碗盖住。

[ænd; ənd][set][ə'saɪd][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔːr; fər]['fjuːtʃər][juːz] .
and set aside in a cool place for future use .
和 放 旁边 在 一个 凉爽的 地方 为了 未来 使用 .

并置于阴凉处保存，以备后用。

[wen] ['juːzɪŋ]['gɑːrlɪk] , [breɪk] [ɔːf][wʌn]['sekʃ(ə)n] , [kɔːld] “ [ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] , ” [ɪn] ['kʊkɪŋ]
When using garlic , break off one section , called “ a clove of garlic , ” in cooking
什么时候 使用 蒜 , 休息 离开 一 部分 , 称为 “ 一个 丁香 的 蒜 , ” 在 烹饪
['pɑːrləns] .
parlance .
语言 .

使用大蒜时，掰下一瓣，在烹饪术语中称为“一瓣蒜”。

[ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv] [bʌlb] [wɪl] [kiːp] [sʌm; səm] [taɪm] [ɪf] [kept] [draɪ] .
The remainder of bulb will keep some time if kept dry .
这 余 的 电灯泡 将要 保持 一些 时间 如果 保留 干燥 .

如果保持干燥，剩余的球茎还能保存一段时间。

[ðə; ði] ['aʊtər] [liːvz] [ʌv; əv] ['letɪs] , [ɪf] [nɑːt] ['wɪltɪd] [ænd; ənd][tɔːrn] ,
The outer leaves of lettuce , if not wilted and torn ,
这 外 树叶 的 莴苣 , 如果 不是 枯萎的 和 撕裂 ,

生菜的外层叶子，如果没有枯萎和破损，

[meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [ʃredz] [ɔːr] ['rɪbənz] [ænd; ənd] [juːst] [tuː; tə] ['gɑːrnɪʃ] ['sæləd][ɔːr][koʊld] [miːt] ['dɪʃɪz] .
may be cut in shreds or ribbons and used to garnish salad or cold meat dishes .
可能 是 切 在 碎屑 或者 丝带 和 用过的 到 装饰 沙拉 或者 寒冷的 肉 菜肴 .

可以切成丝或条，用来装饰沙拉或冷肉菜肴。

[steɪl] [tʃiːz] [hæz; həz] ['meni] [ˌpɔsə'bilitiz] , [æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn][ðə; ði] ['tʃæptər] [ɑːn] “ [haʊ] [tuː; tə][juːz]
Stale cheese has many possibilities , as shown in the chapter on “ How to Use
陈旧 奶酪 有 许多 可能性 , 作为 所示 在 这 章 在 “ 如何 到 使用
[steɪl] [tʃiːz] .
Stale Cheese .
陈旧 奶酪 .

隔夜奶酪有很多用途，如“如何使用隔夜奶酪”一章所示。

” [ɪf] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] , [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvərd] [dɪʃ] ,
” If kept in a cool place , in a covered dish ,
” 如果 保留 在 一个 凉爽的 地方 , 在 一个 涵盖 盘子 ,

“如果放在阴凉处，用带盖的容器盛放，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi]['greɪtɪd][ænd; ənd] ['redi] [fɔːr; fər]['fjuːtʃər][juːz] .
it may be grated and ready for future use .
它 可能 是 磨碎的 和 准备好 为了 未来 使用 .

它可以磨碎，以备将来使用。

[ðə; ði] [steɪl] [raɪ] [bred] [meɪks] [dɪ'lɪʃəs] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd][ɪz]['ɔːlsoʊ] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ]
The stale rye bread makes delicious stuffing , and is also used for making
这 陈旧 黑麦 面包 制作 可口的 馅 , 和 是 还 用过的 为了 制作
['pudiŋz] .
puddings .
布丁 .

隔夜的黑麦面包可以做成美味的馅料，也可以用来制作布丁。

[braʊn] [bred] [meɪ] [biː; bi] [draɪd] , [ðen] [krʌmd] [ænd; ənd] [juːst] [ɪn] [aɪs] [kriːm] [ɔːr] [bɪsk] ,

Brown	**bread**	**may**	**be**	**dried**	**,**	**then**	**crumbed**	**and**	**used**	**in**	**ice**	**cream**	**or**	**bisque**	**,**
棕色的	面包	可能	是	干燥	,	然后	面包屑	和	用过的	在	冰	奶油	或者	浓汤	,

黑面包可以晒干，然后磨成面包屑，用于制作冰淇淋或浓汤。

[ænd; ənd] [wɪl] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv] [ˌmækəˈruːn] ['veri] ['pælətəbli] .

and	**will**	**take**	**the**	**place**	**of**	**macaroons**	**very**	**palatably**	**.**
和	将要	拿	这	地方	的	马卡龙	非常	口感好	.

它将非常美味地取代马卡龙。

[-] [noʊt]

Transcriber's	**Note**
转录员的	笔记

转录者注

[wɜːrdz] [meɪ] [hæv; həv] ['mʌltɪp(ə)l] ['spelɪŋ] [ˌveəriː'eiʃənz] [ɔːr] [ˌɪnkən'sɪstənt] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [ɪn] [ðə; ði] [tekst] .

Words	**may**	**have**	**multiple**	**spelling**	**variations**	**or**	**inconsistent**	**hyphenation**	**in**	**the**	**text**	**.**
字	可能	有	多种的	拼写	变体	或者	不一致	连字符	在	这	文本	.

文本中单词可能存在多种拼写变体或不一致的连字符使用情况。

[ˌɑːbsə'liːt] [ænd; ənd] [ɔːl'tɜːrnətɪv] ['spɛlɪŋz] [wɜːr; wər] [left] [ʌn'tʃeɪndʒd] .

Obsolete	**and**	**alternative**	**spellings**	**were**	**left**	**unchanged**	**.**
过时的	和	选择	拼写	是	左边	未更改	.

已过时的拼写方式和替代拼写方式保持不变。

[mɪs'speld] [wɜːrdz] [wɜːr; wər] [nɑːt] [kə'rektɪd] .

Misspelled	**words**	**were**	**not**	**corrected**	**.**
拼写错误	字	是	不是	已更正	.

拼写错误的单词没有被纠正。

['faɪn(ə)l] ['stɑːps] ['mɪsɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [end] [ʌv; əv] ['sentənsɪz] [ænd; ənd] [əˌbriːvi'eɪʃnz] [wɜːr; wər] ['ædɪd] .

Final	**stops**	**missing**	**at**	**the**	**end**	**of**	**sentences**	**and**	**abbreviations**	**were**	**added**	**.**
最终的	停止	丢失的	在	这	结尾	的	句子	和	缩写	是	额外	.

添加了句子末尾缺失的句号和缩写。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神